# RECETTES CHOISIES
# Robin Hood

PAR

*Rita Martin*



# RECETTES CHOISIES

# Robin Hood

PAR

*Rita Martin*



**Robin Hood Flour Mills Limited**

MOOSE JAW SASKATOON CALGARY VANCOUVER
WINNIPEG TORONTO HUMBERSTONE QUEBEC MONCTON
MONTREAL

IMPRIMÉ AU CANADA

*Publié par Robin Hood Flour Mills Limited. (1947). Revisé 1950.* 

# table des matières



**NOTE:**

**1 enveloppe de levure granulée équivaut à un gâteau de levure comprimée.**

**Mode d'emploi: dissoudre chaque enveloppe dans ½ tasse d'eau tiède additionnée d'une cuillerée à thé de sucre; laisser reposer 20 minutes.**

**L'eau tiède utilisée pour dissoudre la levure doit être déduite de la quantité de liquide demandée dans la recette.**




RITA MARTIN

# Avant-propos

Quoi de plus accueillant au monde qu'une grande cuisine ensoleillée où flotte l'arôme délicat du bon pain et des biscuits à la mélasse?

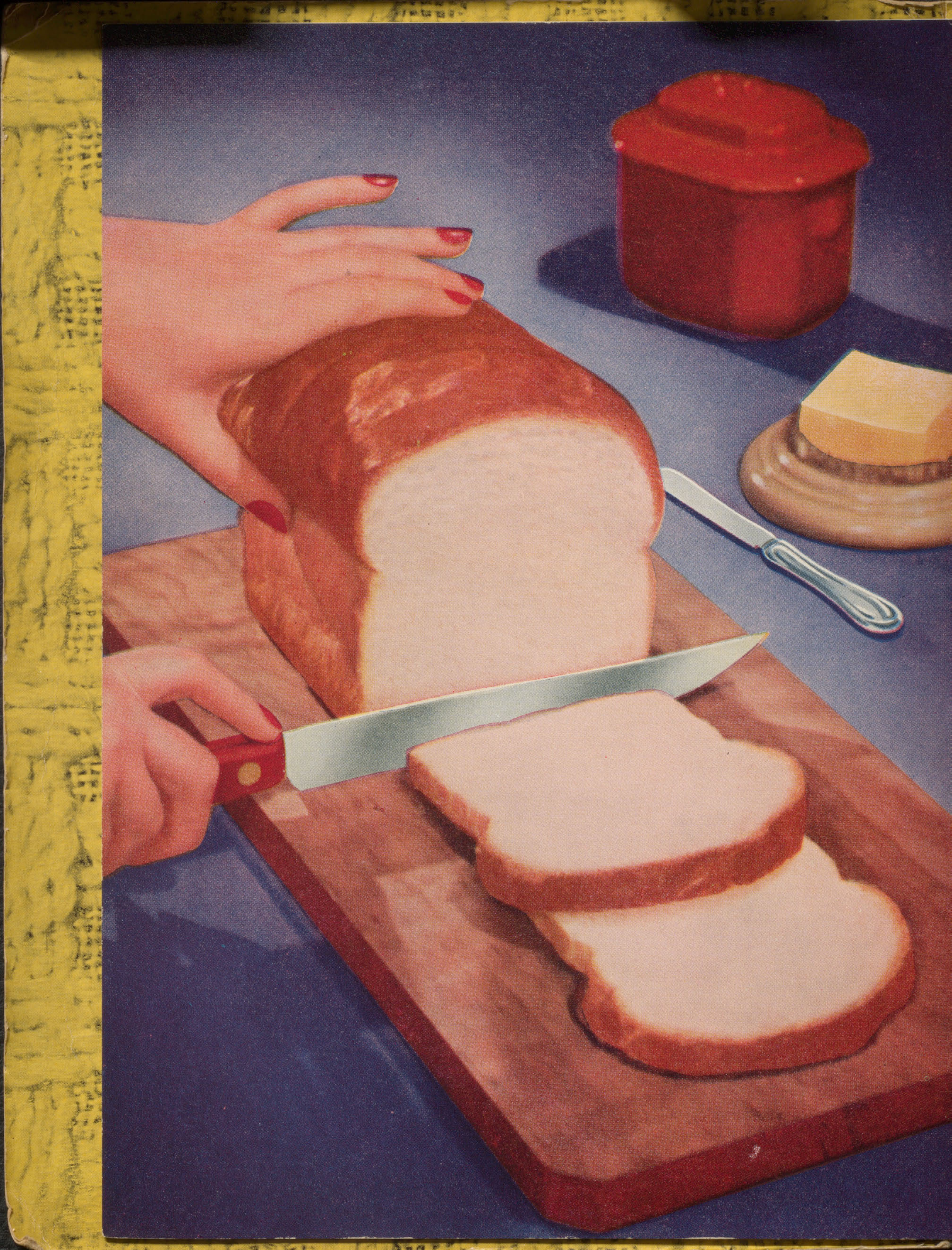
Y a-t-il une personne plus heureuse que celle qui prépare ces mets succulents et les distribue abondamment à ses parents et amis émerveillés?

Au cours des expériences faites dans la Cuisine Robin Hood, nous avons pensé à cette femme heureuse, et ce fut une joie pour nous de découvrir de nouvelles formules d'une étonnante efficacité et d'une véritable économie de temps. Naturellement, pour réussir ces recettes nous avons eu recours à la farine Robin Hood, la farine la plus appréciée et la plus populaire.

Sans aucun doute, ce livre de recettes sera un ami fidèle, une source inépuisable d'inspiration pour celles qui savent apprécier les mets savoureux d'une exécution facile et rapide.

Si ce livre ne résout pas tous vos problèmes ou difficultés culinaires, n'hésitez pas à nous les soumettre. Nous sommes toujours à la recherche de nouvelles recettes, et soyez assurées que vos suggestions et commentaires seront accueillis avec empressement.

Rita Martin



# MAINTENANT

## *Nouvelle méthode rapide de panification*

De toutes les excellentes recettes éprouvées dans la Cuisine Robin Hood, la nouvelle méthode de panification est celle qui assure les meilleurs résultats. Cette méthode brevetée est si simple et si efficace que même une femme qui n'a jamais pétri de pain, peut réussir à la perfection. Les longues heures d'attente et l'incertitude du résultat sont du domaine du passé; six heures suffisent maintenant à transformer la farine en beaux pains.

Une condition importante est à considérer dans l'emploi de cette méthode. Il faut s'assurer d'une farine de première qualité, sensible à l'humidité, à la chaleur du four et possédant la saveur délicate du blé. La plupart des Ménagères canadiennes sont convaincues que la Farine Robin Hood est celle qui répond le mieux à ces exigences. La preuve est, que dans les régions où l'on fait le pain, l'emploi de la Farine Robin Hood dépasse celui de toutes les autres marques réunies.

Dans toutes les minoteries Robin Hood, la farine est éprouvée d'heure en heure afin d'en maintenir la qualité uniforme. Sa supériorité est incontestable, et si après deux essais, les résultats obtenus ne sont pas satisfaisants, votre argent vous est remis plus 10%.

A la page 8, la nouvelle méthode de pâte roulée est présentée sous forme de leçon illustrée tout comme au cinéma; les mouvements nécessaires pour pétrir un excellent pain y sont indiqués.

Essayez la Farine Robin Hood aujourd'hui même, et constatez la joie qu'il y a à préparer un pain savoureux et croustillant!



***Pain croustillant et doré pétri avec la Farine ROBIN HOOD Moulue du meilleur Blé Canadien!***

# Pain blanc

## MÉTHODE DE PÂTE ROULÉE

2 tasses de lait
2 tasses d'eau
2 gâteaux de levure comprimée ou
2 enveloppes de levure sèche granulée
4 c. à thé de sel
6 c. à table de sucre
4 c. à table de graisse amollie
11 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée

*REMARQUE—L'eau ou le lait peut être remplacé par l'eau de pommes de terre. Le lait améliore la texture et la qualité du pain.*

### PRÉLIMINAIRES

**a.** Température de la pièce: 75° à 85°F.

**b.** Ingrédients à la même température que la pièce.

### MODE DE PRÉPARATION

Amener le lait (ou autre liquide employé) au point d'ébullition, ajouter l'eau. Laisser tiédir (voir page 11). Dissoudre la levure dans une tasse de ce liquide; (si la levure sèche granulée est employée, ajouter 2 c. à thé de sucre et laisser reposer 20 minutes. Ne pas réduire la quantité totale de liquide). Au reste du liquide, ajouter le sel et le sucre.

Tamiser et mesurer la farine dans un grand bol, creuser un puits au centre. Ajouter la graisse à la levure dissoute et au reste du liquide. A l'aide d'une cuillère, incorporer à la farine et pétrir pour obtenir une pâte de consistance moyenne.

Placer la pâte sur une planche graissée sans ajouter de farine, pétrir environ 8 minutes (voir page 13). Déposer la pâte dans un bol graissé; couvrir d'un linge humide et d'une serviette sèche. Laisser lever au double du volume à la température de la pièce. Abaisser et couper la pâte en 4 parties égales, façonner en boules, laisser reposer 15 minutes (voir page 15). Façonner en pains (voir page 16), placer dans des casseroles graissées. Laisser lever de nouveau au double du volume.

Cuire 15 minutes à four chaud (425°F.), voir page 19. Abaisser la température à 400°F. et cuire 35 minutes. Sortir du four, badigeonner d'un corps gras fondu et laisser refroidir à découvert sur des grils. (4 pains.)

**Pain de blé entier:** Utiliser la recette précédente en substituant aux 11 tasses de Farine Robin Hood, 5 tasses de farine de blé entier et 6 tasses de Farine Robin Hood.

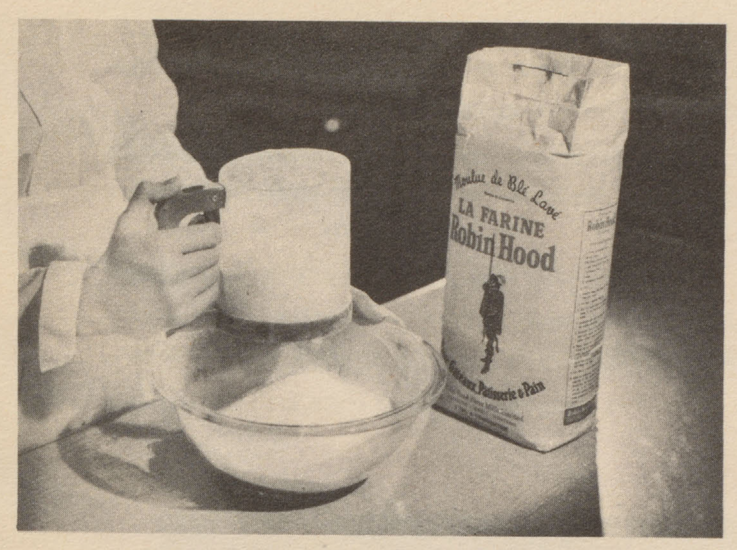
**Pain blanc économique:** On peut obtenir un pain de bonne qualité en employant un seul gâteau ou une seule enveloppe de levure. Dans ce cas, le temps de la première fermentation est de 3 heures et celui de la deuxième, de 2 heures.

## Assemblage des ustensiles



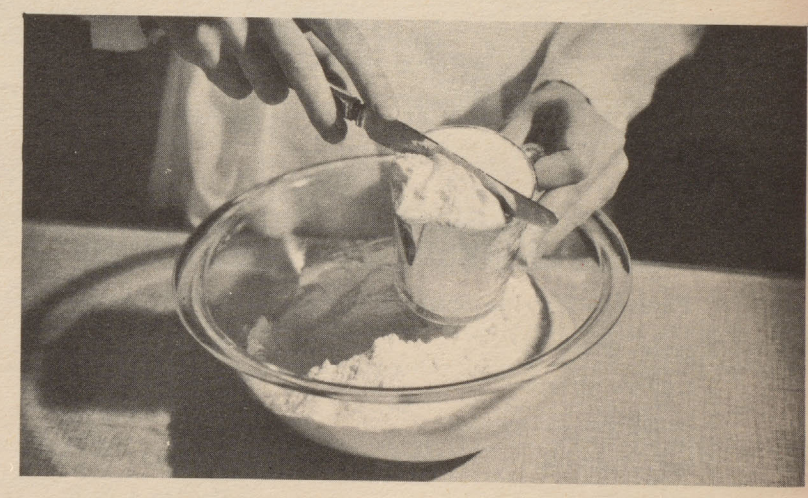
Pour épargner du temps et des pas, assembler tous les ustensiles suivants:

2 tasses graduées
1 cuillère de bois
1 grand bol à mélanger
1 bol (grandeur moyenne)
1 petit bol
1 série de cuillères graduées
1 couteau de cuisine
1 cuillère à thé
1 tamis
1 bain-marie
1 rouleau à pâte
1 pinceau
4 moules à pain
1 carré de coton à fromage
1 grande serviette à thé
papier ciré

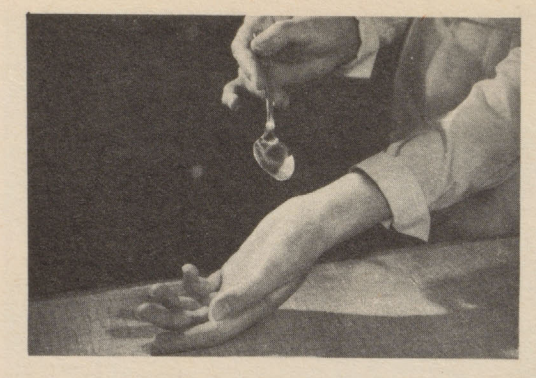



# Manière de mesurer

**1** Tamiser la farine plusieurs fois avant de mesurer. Cette importante opération rend la farine plus légère. 11 tasses de farine tamisée sont requises.



**2** Egaliser la tasse de farine avec le dos d'un couteau ou remplir jusqu'au degré indiqué dans la recette.



## Température des ingrédients

**Epreuve de l'eau tiède.** ***Laisser tomber une goutte d'eau sur les veines du poignet, et si le liquide semble ni chaud ni froid, il est à la température voulue.***

**3** La température est le facteur le plus important de toutes pâtes à levain.

Tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce, soit de 75°F. à 85°F.

Dissoudre la levure à l'eau *tiède*, car l'eau froide retarde l'action des ferments et l'eau chaude les rend inefficaces. Avant d'ajouter la levure, faire l'épreuve de l'eau.



## Levure

**4** Dans 1 tasse de liquide tiède, ajouter 2 enveloppes de levure granulée et 2 c. à thé de sucre *ou* 2 gâteaux de levure comprimée; mélanger. Laisser reposer 20 minutes.



## *Mélange des ingrédients*

**5** Dans un bol préalablement réchauffé, incorporer le liquide à la farine à l'aide d'une cuillère de bois.



**6** Travailler la pâte environ 5 minutes avec la main pour former une boule molle.

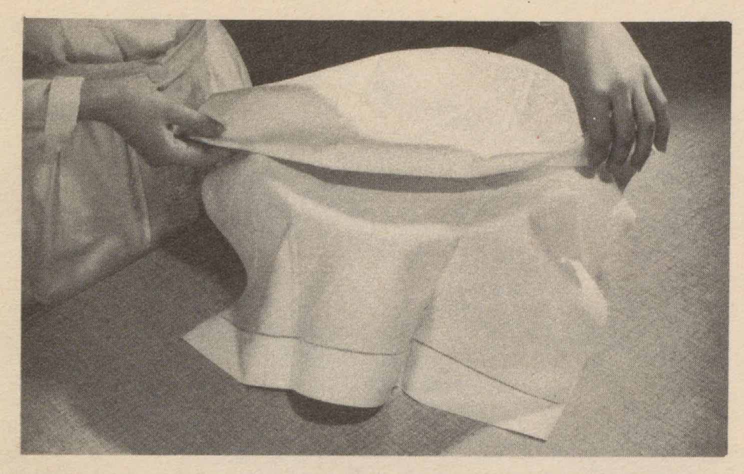
## Pétrissage



7 Pétrir la pâte sur une planche légèrement graissée. Replier vers soi et presser à rebours avec la paume des mains.



8 Donner à la pâte un quart de tour, replier de nouveau et presser. Répéter l'opération jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Si la pâte colle, graisser la planche.



## Fermentation

**9** Placer la pâte dans un bol légèrement graissé. Couvrir d'un linge humide et d'une serviette sèche. (L'humidité du tissu empêche la formation d'une croûte.) Une bonne fermentation double généralement le volume de la pâte; une température de 75° à 85°F. est essentielle à la fermentation régulière. Au-dessus de 85°F. la pâte peut surir, et au-dessous de 70°F. elle peut refroidir au point de retarder l'action de la levure. Eviter de placer le bol *sur un calorifère, près d'un poêle chaud ou dans un courant d'air.*

## Moulage de la pâte



**10** La fermentation terminée, baisser la pâte tel qu'illustré. Pétrir plusieurs fois pour laisser échapper les bulles d'air.

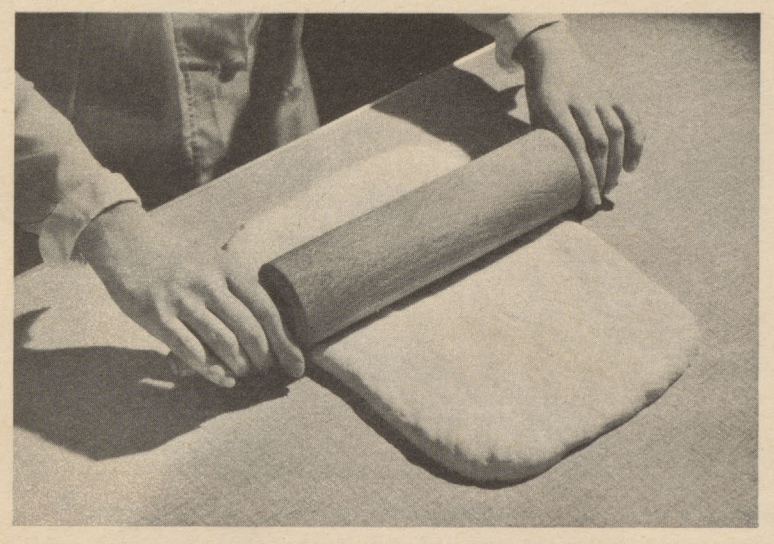


# *Moulage de la pâte*

**11** Déposer la pâte sur une planche légèrement graissée, et à l'aide d'un couteau, diviser en quatre morceaux suivant la grandeur des casseroles.



**12** Façonner chaque morceau en boule, et pour prévenir la sortie des bulles d'air, déposer sur le côté tranché, couvrir et laisser reposer 15 minutes.



## Moulage du pain

**13** 1. Avec un rouleau à pâte, abaisser la pâte en un rectangle de 9″ x 12″. Bien presser vers les bords pour éliminer toutes les bulles d'air.



**14** 2. Rouler la pâte vers soi de la même manière que pour un gâteau roulé, sceller chaque tour (environ 4 tours) avec la paume de la main. Faire adhérer l'extrémité de la pâte sous le pain.

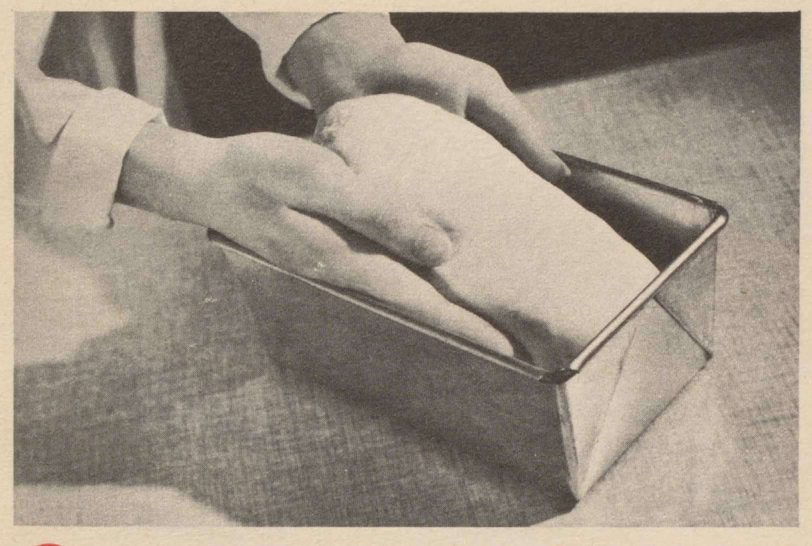
# Moulage du pain



**15** 3. Sceller chaque bout du cylindre de pâte avec le côté de la main pour obtenir des bouts très amincis.



**16** 4. Replier les bouts en dessous du cylindre tel qu'indiqué sur la gravure.

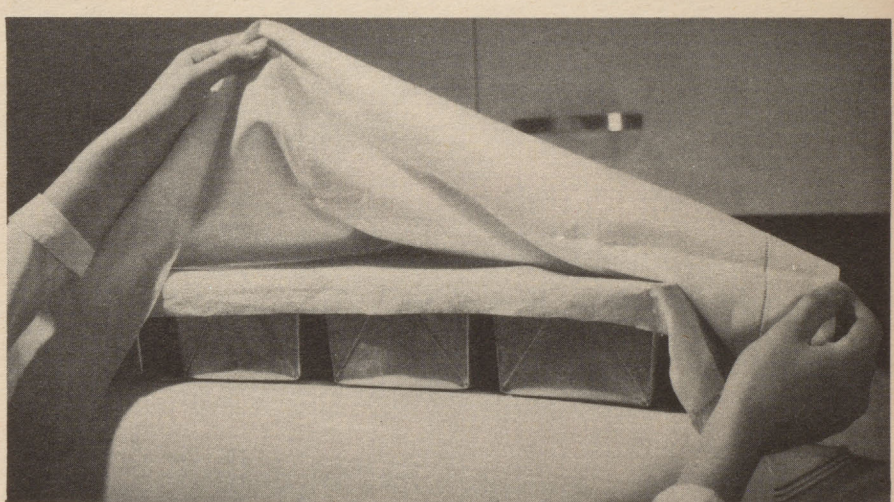


## *Moulage du pain*



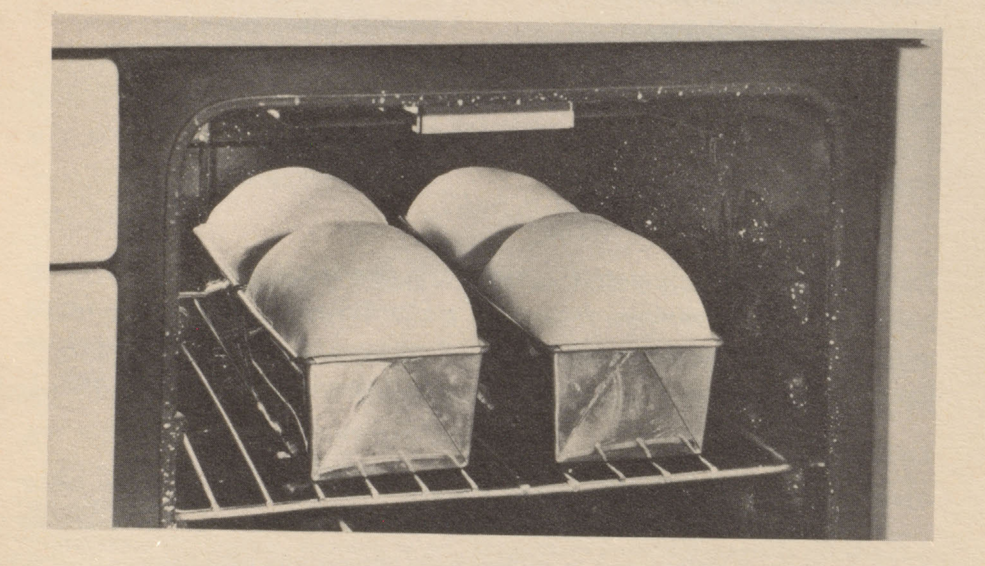
5. Déposer dans une casserole à pain bien graissée.

## *Fermentation*



**18** Recouvrir d'un linge humide et d'une serviette sèche. Laisser lever au double du volume, environ 1½ heure, à une température de 75° à 85°F.

# Cuisson



Avant d'enfourner, chauffer le four à la température requise. (425°F. four chaud, si 4 pains sont cuits à la fois ou 400°F. four modéré, pour une plus petite quantité.)

Quand les pains ont doublé de volume, disposer les casseroles dans le four de manière à assurer la circulation de la chaleur.

Eviter d'ouvrir le four avant 15 minutes. Ce temps écoulé, abaisser la température d'environ 25°F. afin de prévenir la formation et le brunissement trop rapide de la croûte. Suivant la grosseur des pains, allouer pour la cuisson 45 à 55 minutes.

La cuisson terminée, retirer les pains des casseroles, les badigeonner de beurre fondu et laisser refroidir sur des grils.

Mettre le pain refroidi dans une boîte à pain propre et bien aérée.

# Pâte-type

2 tasses de lait
2 tasses d'eau froide
2 gâteaux de levure comprimée ou
2 enveloppes de levure sèche granulée
4½ tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
6 c. à table de sucre
4 c. à thé de sel
4 c. à table de graisse amollie

Amener le lait au point d'ébullition, ajouter l'eau froide, laisser tiédir (voir page 11).

Dissoudre la levure dans 1 tasse de ce liquide (plus 2 c. à thé de sucre si la levure sèche granulée est employée, laisser reposer 15 à 20 minutes. Ne pas réduire la quantité totale de liquide). Ajouter le sucre et la graisse au reste du liquide.

Incorporer le liquide, la levure dissoute à la farine tamisée. Battre à la cuillère environ 3 minutes.

Cette préparation donne 6 tasses de pâte pouvant être utilisée des manières suivantes:

**a.** ***Quatre sortes de pain.*** Diviser la pâte en 4 parties. Suivre la direction des recettes choisies.

**b.** ***Trois sortes de pain.*** Mesurer 1½ tasse de pâte dans 2 bols et 3 tasses dans un autre. Suivre la direction indiquée dans les recettes choisies. Pour préparer 2 pains avec 3 tasses de pâte, doubler la quantité des ingrédients.

**c.** ***Deux sortes de pain.*** Diviser la pâte en deux parties. Suivre les recettes choisies et doubler la quantité d'ingrédients.

**d.** ***Une seule sorte de pain.*** Suivre la recette choisie et quadrupler la quantité d'ingrédients.

# Pain blanc

1½ tasse de pâte-type
1½ tasse de Farine ROBIN HOOD tamisée

Mélanger, pétrir, laisser fermenter, façonner, laisser lever de nouveau et faire cuire tel qu'indiqué page 19.

## Pain de blé entier

1½ tasse de pâte-type (page 22)
1½ tasse de farine de blé entier
1 c. à table de mélasse

Ajouter la mélasse et la farine à la pâte. Mélanger, pétrir, laisser fermenter, façonner, faire lever de nouveau et cuire (voir page 19). 1 pain

## Pain d'épices aux prunes

1½ tasse de pâte-type (page 22)
¾ tasse de pruneaux
Eau bouillante
1 c. à table de cassonade
1 oeuf battu
1 c. à thé de cannelle
¼ c. à thé d'épices mélangées
¼ c. à thé de clou de girofle
1¾ tasse de Farine Robin Hood tamisée

Verser l'eau bouillante sur les pruneaux et laisser reposer dix minutes. Egoutter, enlever les noyaux et hacher finement. Ajouter la cassonade, les épices et l'oeuf battu. Verser dans la pâte, bien mélanger. Incorporer la farine et battre environ 5 minutes. Déposer sur une planche farinée, pétrir, faire fermenter, façonner, laisser lever de nouveau et cuire (voir page 19) 1 pain

## Pain Tutti-Frutti

1½ tasse de pâte-type (page 22)
½ tasse de raisins lavés et asséchés
⅓ tasse d'écorces de fruits hachées
4 cerises "maraschino" hachées
1¾ tasse de Farine Robin Hood tamisée
1 c. à thé de zeste de citron râpé
¼ tasse de noix hachées
1 c. à thé de jus de cerises "maraschino"
1 oeuf battu
1 c. à table de zeste d'orange

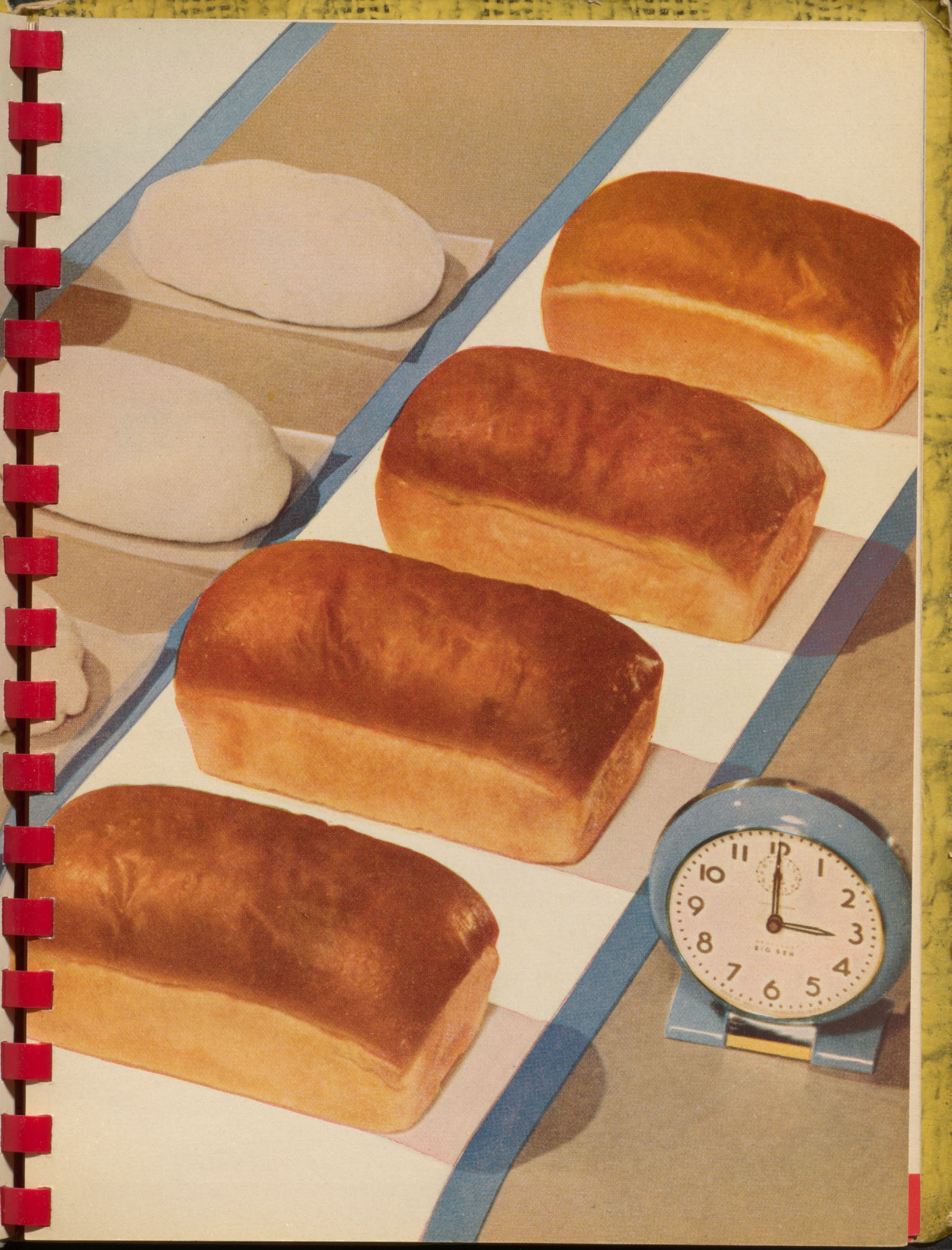
Introduire tous les ingrédients dans la pâte, incorporer la farine et mélanger pendant 5 minutes. Déposer la pâte sur une planche farinée, pétrir, laisser fermenter, façonner, faire lever de nouveau et cuire tel qu'indiqué, page 19. (1 pain)



*Seulement six heures pour transformer la farine en pains appétissants et à croûte dorée! Pour certaines personnes, cela semble impossible; mais vous, vous savez que c'est réellement simple. A 9 heures, la pâte est pétrie et à 3 heures de beaux pains croustillants sont sortis du four, et cela sans que les soins du ménage aient été négligés. Pour arriver à ce résultat et pour obtenir un succès égal à celui de l'aïeule dans la cuisson du pain, il suffit de suivre la nouvelle méthode rapide de Panification, page 8.*



SUCRE
GRAISSE
SEL
Moulue de Blé Lavé
LA FARINE
Robin Hood
Pour Gâteaux, Pâtisserie & Pain
Robin Hood Flour Mills Limited
MOOSE JAW · QUÉBEC · MONTREAL
7 LBS. A L'EMPAQUETAGE


BIG BEN

# Pain aux raisins et à l'orange

1½ tasse de pâte-type (page 22)
¼ tasse de jus d'orange (non coulé)
2 c. à table de zeste d'orange
2 c. à thé de zeste de citron
1 c. à table de sucre
½ tasse de raisins lavés et asséchés
1 oeuf battu
1¾ tasse de Farine ROBIN HOOD tamisée

Mêler le jus d'orange, le zeste d'orange et de citron, le sucre. Faire mijoter 5 minutes à feu doux. Retirer du feu, ajouter le raisin, laisser refroidir, puis introduire l'oeuf battu. Mélanger à la pâte. Incorporer la farine et battre environ 5 minutes. Pétrir, laisser fermenter, façonner, faire lever de nouveau et cuire (voir page 19), 1 pain.

# Pain au fromage

1½ tasse de pâte-type (page 22)
½ tasse de fromage râpé
1½ tasse de Farine ROBIN HOOD tamisée

Incorporer la farine et le fromage à la pâte, pétrir, laisser fermenter, façonner, faire lever de nouveau, et cuire (voir page 19). 1 pain.

# Pâte-type sucrée

1 tasse de lait
8 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
1¼ tasse d'eau froide
2 c. à thé de sel
½ tasse de sucre
4 c. à table de graisse amollie
2 oeufs battus
2 gâteaux de levure comprimée ou 2 enveloppes de levure sèche granulée

*REMARQUE—Petits pains de blé entier. 4 tasses de Farine ROBIN HOOD et 4 tasses de farine de blé entier.*

Chauffer le lait au point d'ébullition, verser l'eau froide. Dissoudre la levure dans 1 tasse du liquide tiédi (voir page 11).(Si la levure sèche granulée est employée, ajouter 2 c. à thé de sucre et laisser reposer 15 à 20 minutes. Ne pas réduire la quantité totale de liquide).

Au reste du liquide, ajouter le sel, le sucre, la graisse, les oeufs et la levure dissoute. Bien mélanger. Verser dans la farine tamisée. Battre énergiquement. Pétrir environ 2 minutes (voir page 13). Badigeonner la surface de beurre fondu. Couvrir et laisser lever au double du volume. Pétrir, déposer sur une planche graissée et façonner en petits pains ou pains de fantaisie en suivant la recette choisie. (4 douzaines de petits pains ou 4 pains de fantaisie)

## Petits pains

### METHODE-TYPE

½ tasse de lait
4½ tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
¾ tasse d'eau
1 gâteau de levure comprimée ou 1 enveloppe de levure sèche granulée
1½ c. à thé de sel
3 c. à table de sucre
2 c. à table de graisse amollie
1 oeuf battu

*REMARQUE—Brioches de blé entier: 2½ tasses de Farine ROBIN HOOD et 2 tasses de farine de blé entier.*

Suivre le mode de préparation de la pâte-type sucrée.

## Pâte-type sucrée

### A LA GLACIERE

8 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
2¼ tasses d'eau bouillante
2 gâteaux de levure comprimée ou
2 enveloppes de levure sèche granulée
2 c. à thé de sel
½ tasse de sucre
4 c. à table de graisse amollie
2 oeufs battus

*REMARQUE—Petits pains de blé entier: 4 tasses de Farine ROBIN HOOD et 4 tasses de farine de blé entier.*

Faire tiédir l'eau (voir page 11). Dissoudre la levure dans 1 tasse de ce liquide (si la levure sèche granulée est employée, ajouter 2 c. à thé de sucre et laisser reposer 20 minutes. Ne pas réduire la quantité totale de liquide). Au reste de l'eau, ajouter le sel, le sucre, la graisse, les oeufs et la levure dissoute. Bien mélanger.

Verser le liquide dans la farine et battre jusqu'à absorption. Pétrir, façonner la pâte en boule lisse. Déposer dans un bol graissé. Badigeonner la surface de la pâte de graisse fondue et recouvrir d'un papier ciré afin de prévenir la formation d'une croûte. Placer dans la glacière.

Cette pâte peut se conserver une semaine. Couper la quantité de pâte requise, recouvrir et remettre aussitôt au froid. (4 douzaines de petits pains ou 4 pains de fantaisie) Voir pages suivantes.

## Variétés de pâtes sucrées

### Pâte sucrée riche—METHODE-TYPE OU A LA GLACIERE

Suivre la recette de la pâte-type sucrée (page 26 ou 27) et ajouter 2 c. à table de graisse et 1 oeuf.

*REMARQUE—Pétrir et façonner sur une planche farinée.*

### Pâte sucrée très riche—METHODE-TYPE OU A LA GLACIERE

Suivre la recette de la pâte-type sucrée (page 26 ou 27), ajouter 4 c. à table de graisse, 4 c. à table de sucre et 2 oeufs.

*REMARQUE—Cette pâte convient pour les gâteaux au café et les petits pains de fantaisie, etc.*

## Croissants

¼ de pâte-type sucrée (page 26 ou 27)

ou

¼ de pâte-type sucrée riche (page 28)

Abaisser la pâte à ¼ de pouce d'épaisseur en lui donnant une forme circulaire. Couper en douze triangles, badigeonner de beurre fondu jusqu'à un pouce de la pointe. Rouler en commençant par la partie la plus large, presser la pointe pour faire adhérer et donner la forme de croissant. Placer sur une tôle graissée, couvrir et laisser lever au double du volume. Cuire 10 à 12 minutes à four chaud, 400°F. Déposer sur un gril et badigeonner de beurre fondu. (1 douzaine)

## Brioches

¼ de pâte-type sucrée (page 26 ou 27)
ou
¼ de pâte-type sucrée riche (page 28)
ou
½ de pâte à petits pains (page 27)
ou
¼ de pâte à pain (page 8 ou 20)

Couper la pâte en deux parties et façonner en cylindre de 10 pouces de longueur. Couper chaque rouleau en 8 morceaux uniformes et façonner en boules. Si la pâte colle, saupoudrer de farine avant de rouler.

Disposer les brioches dans une casserole graissée de 8 x 8 x 2″. Pour faciliter la séparation des brioches, badigeonner les côtés de beurre fondu. Couvrir d'un papier ciré graissé et recouvrir d'une serviette. Laisser lever au double du volume. Cuire 20 minutes à four modéré, 375°F. ou jusqu'à ce que la pâte soit d'un brun doré. Transposer sur un gril et badigeonner de beurre fondu. (16 brioches)

## Pains "Parkerhouse"

¼ de pâte-type sucrée (page 26 ou 27)
ou
½ de pâte à petits pains (page 27)

Diviser la pâte en deux parties et rouler chaque partie en forme de cylindre; couper chaque rouleau en six morceaux uniformes. Façonner en boules. Déposer sur une planche et abaisser deux boules à la fois, en leur donnant une forme légèrement allongée, d'une épaisseur de ⅜ de pouce. Badigeonner de beurre fondu.

Presser au milieu avec le dos d'un couteau, replier et presser les deux extrémités afin de maintenir le pli.

Placer les petits pains assez rapprochés les uns des autres sur une tôle graissée. Recouvrir et laisser lever au double du volume. Cuire 10 à 12 minutes à four chaud, 400°F. Déposer sur un gril et badigeonner de beurre fondu. (1 douzaine)

# Pains au caramel

¼ de pâte-type sucrée (page 26 ou 27)
ou
¼ de pâte-type sucrée riche (page 28)
4 c. à table de beurre fondu
¾ tasse de cassonade
⅓ tasse de noix entières

Graisser 12 moules à muffins de 2½ pouces de diamètre. Déposer dans chaque moule 1½ c. à thé de cassonade, ½ c. à thé de beurre fondu et ¼ c. à thé d'eau. Placer 3 ou 4 noix sur ce mélange.

Abaisser la pâte en un rectangle de 9 x 12″. Badigeonner avec le reste du beurre fondu, saupoudrer le reste de la cassonade; façonner en forme de gâteau roulé et presser les bouts pour faire adhérer. Couper en 12 morceaux. Placer dans les moules, laisser lever. Quand les moules sont remplis, cuire 15 à 20 minutes à four modéré, 350°F. Renverser sur un gril, laisser reposer une minute afin que le caramel recouvre entièrement les petits pains. Servir chaud ou froid. (1 douzaine)

# Pains "Papillon"

¼ de pâte-type sucrée (page 26 ou 27)
ou
¼ de pâte-type sucrée riche (page 28)
ou
½ de pâte à petits pains (page 27)

Abaisser la pâte en un rectangle de 12 x 10 x ¼″. Déplacer la pâte plusieurs fois pour empêcher le rétrécissement.

Couper la pâte en 5 bandes de 2 pouces de largeur. Badigeonner de beurre fondu. Superposer les bandes, la surface beurrée en dessus. Couper en 12 morceaux égaux.

Placer dans des moules à muffins graissés et écarter les feuillets de chaque pain à la partie supérieure seulement. Couvrir et laisser lever au double du volume.

Cuire 12 à 15 minutes à four chaud, 400°F., transposer sur un gril et badigeonner de beurre fondu. (1 douzaine)



*Brioches, page 29*
*Pains "Papillon", page 30*
*Gâteau hongrois au café, page 33*
*Tresse à la gelée, page 32*



# Brioches "Chelsea"

¼ de pâte-type sucrée (page 26 ou 27)
ou
¼ de pâte-type sucrée riche (page 28)
ou
½ de pâte à petits pains (page 27)
ou
¼ de pâte à pain (page 8 ou 20)

GARNITURE

¼ tasse de beurre fondu
1 tasse de cassonade légèrement pressée
½ c. à thé de cannelle
⅓ tasse de raisins épépinés
⅓ de tasse de noix ou pacanes hachées

Abaisser la pâte en un rectangle de ⅜ de pouce d'épaisseur et badigeonner de beurre fondu.

Mélanger ½ tasse de cassonade avec la cannelle et les raisins; saupoudrer la pâte. Si les raisins sont secs, les tremper dans l'eau chaude, puis les assécher.

Façonner la pâte comme pour un gâteau roulé, presser la lisière pour faire adhérer et couper en 12 morceaux.

Combiner le reste du beurre fondu, les noix hachées et la demi-tasse de sucre; verser dans une casserole graissée de 8″ de diamètre. Disposer la pâte tranchée, couvrir et laisser lever au double du volume.

Cuire 30 minutes à four modéré, 375°F. Renverser sur un gril, laisser reposer 10 à 15 minutes afin que le sirop recouvre les brioches. Servir chaud ou froid. (8 à 12 brioches)

# Tresse à la gelée

¼ de pâte-type sucrée (page 26 ou 27)
ou
¼ de pâte-type sucrée riche (page 28)
1 c. à table de beurre fondu
½ tasse de sucre en poudre (bien tassé)
1 c. à table de lait

¼ c. à thé de vanille
1 c. à table de noix hachées
¼ tasse de gelée ou de confitures

Abaisser la pâte en un rectangle de 6 x 12 x ½″. Couper le rectangle sur la longueur en trois bandes jusqu'à 2 pouces des bouts. Tresser les bandes de pâte, presser les bouts pour faire adhérer.

Placer le pain sur une tôle graissée, badigeonner de beurre fondu, couvrir et laisser lever au double du volume. Cuire 20 minutes à four modéré, 375°F. Transposer sur un gril.

Mêler le sucre en poudre, le lait et la vanille, battre pour obtenir un mélange lisse. Glacer la tresse refroidie et saupoudrer de noix. Remplir les espaces de gelée, confitures de framboises ou de fraises ou de gelée de groseilles, à cause de leur couleur vive.

Laisser reposer plusieurs heures. Servir avec du beurre.

## Gâteau hongrois au café

¼ de pâte-type sucrée (page 26 ou 27)

ou

¼ de pâte-type sucrée riche (page 28)

3 c. à table de beurre fondu

6 c. à table de sucre

1 c. à thé de cannelle

3 c. à table d'amandes hachées

3 c. à table de raisins

3 cerises "maraschino" tranchées

Beurrer un moule à tube de 9″ de diamètre. Saupoudrer un peu de noix hachées, de cerises et de raisins au fond du moule. Façonner la pâte en un cylindre de 20 pouces de longueur, trancher en morceaux d'un pouce et former en boules.

A l'aide de deux fourchettes, tremper chaque boule dans le reste du beurre, le sucre et la cannelle mêlés. Disposer dans le moule en espaçant. Saupoudrer de noix. Remplir les espaces de cerises et de raisins.

Procéder de même pour le 2ième rang en plaçant les boules sur les espaces du premier rang. Saupoudrer le reste de noix et disposer les raisins et les cerises entre la pâte. Couvrir et laisser lever au double du volume.

Cuire 35 minutes à four modéré, 375°F. Au sortir du four, décoller des parois avec une spatule et renverser sur un gril. Laisser reposer 10 minutes, enlever la casserole.

*REMARQUE—Le gâteau au café est plus savoureux servi chaud. Réchauffer à four modéré dans un plat recouvert 10 à 15 minutes.*

# Couronne viennoise

1 gâteau de levure comprimée ou
1 enveloppe de levure sèche granulée
¼ tasse d'eau
½ tasse de lait
¼ tasse de sucre
½ c. à thé de sel
2 c. à table de graisse
1 oeuf battu

2 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
½ tasse de raisins
3 c. à table d'écorces confites hachées

GARNITURE

3 c. à table de sucre
¼ c. à thé de cannelle
1 c. à table de noix hachées

Chauffer le lait et l'eau au point d'ébullition. Dissoudre la levure dans ½ tasse de ce liquide tiédi, (si la levure sèche granulée est employée, ajouter 1 c. à thé de sucre et laisser reposer 20 minutes. Ne pas réduire la quantité totale de liquide). Au reste du liquide, ajouter le sucre, le sel et la graisse, laisser tiédir. Introduire l'oeuf battu, la levure dissoute et une tasse de farine. Battre énergiquement. Incorporer les raisins, les écorces hachées et le reste de la farine. Battre environ 3 minutes. Graisser un moule à tube de 8½″ de diamètre, verser la pâte et étendre également. Mélanger le sucre, la cannelle et les noix, en saupoudrer la pâte. Couvrir et laisser lever au double du volume.

Cuire 30 à 35 minutes à four modéré 375°F. Décoller les côtés et le centre avec une spatule; laisser refroidir environ 10 minutes et renverser sur un gril.

Servir chaud ou froid avec du beurre.

# Brioches du Vendredi-saint

4 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
2 c. à thé de cannelle
½ c. à thé d'épices mélangées
½ c. à thé de clou de girofle
¾ tasse de raisins lavés
⅓ tasse d'écorces confites hachées

1 gâteau de levure comprimée ou
1 enveloppe de levure sèche granulée
1 c. à thé de sel
¼ tasse de sucre
2 c. à table de graisse amollie
1 oeuf battu
1¼ tasse d'eau bouillante

Faire tiédir l'eau, voir page11. Dissoudre la levure dans ½ tasse de ce liquide (si la levure sèche granulée est employée, ajouter 1 c. à thé de sucre et laisser reposer 20 minutes. Ne pas réduire la quantité totale de liquide).

Combiner la farine, les épices, les raisins et les écorces. Au reste du liquide, ajouter le sel, le sucre, la graisse amollie, l'oeuf battu et la levure dissoute. Incorporer au mélange de farine en battant énergiquement. Pétrir environ 2 minutes dans le bol, voir page 12. Badigeonner le dessus de graisse fondue, couvrir d'un linge humide et d'une serviette sèche. Laisser lever au double du volume.

Abaisser et déposer la pâte sur une planche légèrement farinée. Couvrir et laisser reposer 10 minutes.

Diviser la pâte en deux morceaux. Former en rouleaux et couper chaque rouleau en neuf parties, façonner en boules. Déposer dans deux moules graissés de 9 x 9 x 2″, laissant un espace de 2 pouces entre chaque brioche. Laisser lever au double du volume. Tracer une croix sur chacune avec une lame bien tranchante; cuire 20 à 25 minutes à four modéré, 375°F.

Après 15 minutes de cuisson, glacer avec un mélange de 2 c. à table de sucre et autant de lait ou d'eau; remettre au four pour finir la cuisson. Au sortir du four, glacer de nouveau et laisser refroidir sur un gril. (1½ douzaine)

*REMARQUE—Si désiré, décorer les brioches refroidies d'une croix de* glace blanche.

## Gâteau Streusal au café

¼ de pâte-type sucrée (page 26 ou 27)

ou

¼ de pâte-type sucrée riche (page 28)

ou

¼ de pâte-type sucrée très riche (page 28)

GARNITURE

1 jaune d'oeuf
2 c. à thé de lait
⅓ de tasse de cassonade
⅓ tasse de Farine Robin Hood tamisée
½ c. à thé de cannelle
3 c. à table de beurre fondu

Graisser une casserole de 8 x 8 x 2″.

Donner à la pâte la forme du moule. Couvrir et laisser lever au double du volume. La pâte levée, marquer la surface à l'aide d'une fourchette, badigeonner avec le mélange de jaune d'oeuf et de lait.

Combiner la cassonade, la farine et la cannelle avec le beurre fondu; répandre ce mélange sur la pâte. Laisser lever 30 minutes. Cuire 25 à 30 minutes à four modéré, 375°F. Au sortir du four, décoller les bords avec une spatule et transposer sur un gril. Servir chaud.

## Couronne suédoise

¼ de pâte-type sucrée (page 26 ou 27)
ou
¼ de pâte-type sucrée riche (page 28)

GARNITURE

1 c. à table de beurre fondu
¼ de tasse de cassonade
½ c. à thé de cannelle
¼ tasse de raisins

GLACAGE

5 c. à table de sucre en poudre
2 c. à thé de lait
2 gouttes de vanille
1 c. à table de noix hachées
2 cerises "maraschino" tranchées, si désiré

Abaisser la pâte en un rectangle de 9 x 12″, badigeonner de beurre fondu jusqu'à un demi-pouce du bord.

Combiner le sucre, la cannelle et les raisins, saupoudrer la pâte. Façonner la pâte comme pour un gâteau roulé. Déposer sur une tôle graissée, le joint en dessous. Former une couronne en reliant les deux extrémités.

Avec des ciseaux, couper de pouce en pouce, jusqu'à un demi-pouce de la lisière intérieure. Tordre légèrement chaque tranche sur le côté. Couvrir et laisser lever au double du volume. Cuire 15 à 20 minutes à four modéré, 375°F. Déposer sur un gril.

Mêler le sucre en poudre, le lait et la vanille. Glacer la couronne encore chaude et saupoudrer de noix hachées. Garnir de cerises "maraschino" tranchées.

*REMARQUE—Si désiré, substituer des dattes hachées aux raisins.*

# Pains sandwichs

¼ de pâte-type sucrée (page 26 ou 27)

ou

¼ de pâte-type sucrée riche (page 28)

ou

½ de pâte à petits pains (page 27)

Abaisser la pâte à ⅓ de pouce d'épaisseur et couper en groupes de deux cercles dont l'un sera un peu plus grand que l'autre.

Badigeonner les plus grands avec un peu de beurre fondu et humecter les bords avec de l'eau ou du lait.

Placer les petits cercles sur les grands et presser les bords ensemble. Déposer sur une tôle graissée et laisser lever au double du volume. Avant de mettre au four, badigeonner le dessus avec du lait ou avec un oeuf dilué dans du lait ou de l'eau. Cuire 15 à 20 minutes à four modéré, 375°F.

# Pain "Grenoble"

3 tasses de Farine Robin Hood tamisée
4 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
2 tasses de lait
1 tasse de noix hachées fin
1 tasse de sucre
1 oeuf

Mélanger et tamiser les ingrédients secs. Ajouter le lait lentement et ensuite l'oeuf bien battu. Battre et incorporer les noix hachées saupoudrées de farine. Déposer sur une tôle graissée et laisser reposer 15 minutes. Cuire une heure dans un four modéré, 350°F. (1 gros pain)

*REMARQUE—Une demi-tasse de dattes hachées peuvent être ajoutées à cette recette.*

**Pain brun aux noix:** Utiliser 1 tasse de Farine Robin Hood et 2 tasses de farine de blé au lieu de 3 tasses de Farine Robin Hood.



*"Short-Cake" individuels, page 47*
*Couronne Suédoise, page 36*
*Roulés au caramel, fruits et noix, page 46*
*Brioches au lait de beurre, page 46*
*Brioches au lait de beurre et aux fruits, page 47*
*Pains au caramel, page 30*


SUCRE
Moulue de Blé Lavé
LA FARINE
Robin Hood
Pour Gâteaux, Pâti
Robin Hood Flour Mill
GRAISSE
SEL
POUDRE
À PÂTE



# Pains à l'orange

1 gâteau de levure comprimée ou
1 enveloppe de levure sèche granulée
½ tasse d'eau tiède
1 oeuf
6 c. à table de graisse amollie
1 c. à thé de sel
Sections d'oranges
½ tasse de sucre
½ tasse de jus d'orange
1 c. à thé de zeste d'orange râpé
4 tasses de Farine Robin Hood tamisée (environ)

Dissoudre la levure dans l'eau tiède, (si la levure sèche granulée est employée, ajouter 1 c. à thé de sucre et laisser reposer 20 minutes. Ne pas réduire la quantité totale de liquide). Défaire la graisse en crème, ajouter l'oeuf battu, le sucre, le sel, le jus et le zeste d'orange et la levure dissoute. Incorporer graduellement 3 tasses de farine tamisée. Battre énergiquement. Utiliser plus de farine si nécessaire (environ 1 tasse) et pétrir pour obtenir une pâte lisse et élastique.

Laisser lever au double du volume. Pétrir de nouveau, couper et façonner en boules. Placer une demi-section d'orange au centre de chaque boule. Déposer sur une tôle graissée, laisser lever au double du volume. Cuire 15 à 20 minutes à four chaud, 425°F. Servir chaud. (4 douzaines).

*REMARQUE—Si désiré, couvrir avec une glace préparée avec du beurre, du sucre en poudre, du jus et zeste d'orange.*

# Pain aux raisins et aux carottes

1½ tasse de pâte-type (page 22)
1 c. à table de sucre
¾ tasse de raisins lavés et asséchés
1¾ tasse de Farine Robin Hood tamisée
2 c. à thé de zeste d'orange
¼ c. à thé de muscade
1 oeuf battu
½ tasse de carottes crues râpées fin

Mélanger tous les ingrédients à la pâte. Incorporer la farine et battre environ 5 minutes. Déposer sur une planche farinée. Pétrir, laisser fermenter, façonner et faire lever au double du volume.

Cuire 40 à 45 minutes à four modéré, 400°F. Renverser sur un gril, badigeonner de beurre fondu et laisser refroidir. (1 pain)

# Pain éclair

Le pain éclair se distingue du pain à levain par sa préparation rapide et sa légèreté. Les facteurs de succès du pain éclair sont:

a. l'air et la vapeur: popovers et les poudings Yorkshire.

b. la poudre à pâte: biscuits à thé, muffins, gaufres.

c. le bicarbonate de soude, le lait sur ou lait de beurre: gâteaux à thé au lait de beurre, muffins à l'avoine.

d. l'action du bicarbonate de soude, de la mélasse et des jus de fruit: pain éclair à l'avoine et pain à la mélasse, à l'orange et aux raisins.

## GENERALITES

1. Tamiser et mesurer la farine soigneusement.
2. Battre la pâte le moins possible. Employer une fourchette pour incorporer les liquides aux ingrédients secs. Cette méthode s'applique à toute recette de pain éclair, sauf pour les pâtes très claires, telles que popovers, pouding Yorkshire, lesquelles doivent être bien battues afin d'incorporer de l'air et de développer le gluten de la farine.
3. Opérer rapidement pour obtenir une pâte légère.
4. Chaque recette comporte l'emploi exclusif de la Farine Robin Hood.
5. On peut substituer de la farine de blé entier à une égale quantité de Farine Robin Hood.

# Gâteaux à thé

(POPOVERS)

1 tasse de Farine Robin Hood tamisée
¼ c. à thé de sel
1 tasse de lait
2 oeufs
1½ c. à thé de graisse fondue

Mesurer la farine tamisée, ajouter le sel. Incorporer graduellement le lait, battre jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Introduire les oeufs battus, la graisse fondue. Fouetter environ 2 minutes. La pâte doit avoir la consistance d'une crème épaisse. Remplir à la ½ des moules chauds graissés.

Cuire 20 minutes à four très chaud, 475°F. et 15 à 20 minutes à 350°F. Servir chaud. (9 popovers)

## Pouding Yorkshire

¼ tasse de graisse de viande chaude
1 tasse de Farine Robin Hood tamisée
½ c. à thé de sel
1 tasse de lait
2 oeufs battus

Quand le rôti est à point, garder au chaud. Verser ¼ de tasse de graisse du rôti dans un plat de 10 x 6 x 2″. Plat et gras doivent être bouillants au moment d'y verser la pâte.

Mesurer la farine tamisée, ajouter le sel et tamiser de nouveau.

Battre les oeufs avec le lait. Incorporer peu à peu à la farine, fouetter environ 2 minutes; verser dans le plat chaud. Cuire 30 minutes à 450°F.

## Poudings Yorkshire individuels

Utiliser des moules à muffins et verser 1 c. à thé de graisse du rôti dans chacun. Cuire 20 minutes.

## Crêpes

1⅔ tasse de Farine Robin Hood tamisée
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
2 c. à table de sucre
1 oeuf battu
1½ tasse de lait
3 c. à table de graisse fondue

Mesurer la farine tamisée, ajouter la poudre à pâte et le sel; tamiser de nouveau.

Battre l'oeuf avec le sucre; mêler au lait et à la graisse fondue. Incorporer aux ingrédients secs. Fouetter pour obtenir une pâte lisse.

Verser la pâte à la cuillère dans une poêle chaude bien graissée. Quand les crêpes sont pleines de bulles et que les bords commencent à dorer, retourner et cuire de l'autre côté.

Servir avec beurre ou sirop ou sucre d'érable.

## Crêpes à la farine de blé entier

⅔ tasse de Farine ROBIN HOOD tamisée
1 tasse de farine de blé entier
4 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
2 c. à table de sucre
1 oeuf battu
1⅔ tasse de lait
3 c. à table de graisse fondue

Suivre le mode de préparation de la recette précédente.

## Gaufres

1⅔ tasse de Farine ROBIN HOOD tamisée
4 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
2 jaunes d'oeufs battus
1⅔ tasse de lait
6 c. à table de graisse fondue
2 blancs d'oeufs battus

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Battre les jaunes d'oeufs avec le lait et la graisse fondue et refroidie. Ajouter aux ingrédients secs, battre à la cuillère ou au fouet à oeufs pour obtenir une pâte lisse.

Incorporer aux blancs d'oeufs battus ferme et verser à la cuillerée dans le gaufrier chaud. Couvrir et cuire jusqu'à ce qu'il ne s'échappe plus de vapeur. Eviter de découvrir durant la cuisson. Servir avec beurre ou sirop. (8 gaufres)

## Muffins

1⅔ tasse de Farine ROBIN HOOD tamisée
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
¼ tasse de sucre
1 oeuf
1 tasse de lait
4 c. à table de graisse fondue

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Battre l'oeuf avec le sucre, ajouter le lait et la graisse fondue. Incorporer aux ingrédients secs, avec le moins de manipulations possible. Remplir aux 2/3 des moules graissés.

Cuire 20 minutes à four chaud, 400°F. Servir chaud. (8 gros ou 12 petits muffins)

**Muffins aux fruits.** Suivre la recette précédente, en ajoutant aux ingrédients, 1/2 à 2/3 tasse de raisins épépinés ou dattes hachées ou raisins de Corinthe.

## Muffins de blé entier

2/3 tasse de Farine ROBIN HOOD tamisée
1 tasse de farine de blé entier
4 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de sel
1/4 tasse de sucre
1 oeuf
1 tasse de lait
4 c. à table de graisse fondue

Suivre les indications données dans la recette des Muffins.

## Muffins à la farine d'avoine

1 tasse de Farine d'Avoine ROBIN HOOD
1 tasse de lait sur ou lait de beurre
1 tasse de Farine ROBIN HOOD tamisée
1/2 c. à thé de soda à pâte
1/2 c. à thé de sel
1/2 tasse de cassonade
1 oeuf
1 c. à thé de poudre à pâte
4 c. à table de graisse fondue

Verser le lait sur le gruau, laisser reposer une heure. Ajouter l'oeuf battu et la graisse fondue. Incorporer les ingrédients secs tamisés. Suivre les indications données à la recette des Muffins, page 44.

## Biscuits à thé

2 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
4 c. à table de graisse
¾ tasse, plus 2 c. à table de lait

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. A l'aide de deux couteaux, couper la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois.

Creuser au centre et verser graduellement le lait en mêlant à la fourchette pour obtenir une pâte molle. Pétrir environ 10 secondes sur une planche farinée.

Abaisser au rouleau ou à la main à ½ ou ¾ pouce d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce, disposer les biscuits sur une tôle non graissée. Cuire 12 à 15 minutes à four chaud, 450°F. (12 biscuits)

*REMARQUE*—Biscuits de farine de blé entier, *employer 1 tasse de farine de blé entier et 1 tasse de Farine ROBIN HOOD.*

## Biscuits à thé au fromage

Suivre les indications de la recette précédente. Avant de verser le lait, ajouter ⅔ tasse de fromage fort râpé aux ingrédients secs.

## Roulés au caramel

½ tasse de beurre amolli
1 tasse de cassonade
2 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
4 c. à table de graisse
¾ tasse plus 2 c. à table de lait

Combiner le beurre et la cassonade. Déposer 1 c. à table de ce mélange dans chaque moule graissé.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. A l'aide de deux couteaux, couper la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois.

Creuser le centre, verser graduellement le lait en remuant à la fourchette pour obtenir une pâte molle. Sur une planche farinée, abaisser la pâte en un carré de 12 x 12 x ¼″. Recouvrir avec le reste du caramel; façonner comme un gâteau roulé, couper en morceaux d'un pouce, et déposer dans les moules.

Cuire 15 à 20 minutes à four chaud, 425°F. Retirer des moules au sortir du four. (12 roulés)

## Roulés au caramel, fruits et noix

Suivre la recette précédente. Ajouter au mélange de caramel, ½ c. à thé de cannelle. Garnir le fond de chaque moule d'une c. à thé de noix ou pacanes hachées. Etendre 4 c. à table de noix hachées et ⅓ tasse de raisins sur le caramel avant de rouler la pâte.

## Brioches au lait de beurre

2 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
½ c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de sel
4 c. à table de graisse
¾ tasse plus 2 c. à table de lait de beurre ou lait sur

Tamiser ensemble la farine, le soda à pâte et le sel. A l'aide de deux couteaux, couper la graisse dans la farine, jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois.

Creuser le centre et verser graduellement le lait en remuant avec une fourchette pour obtenir une pâte molle.

Diviser la pâte en deux parties. Sur une planche farinée, abaisser chaque partie au rouleau ou à la main, en un cercle d'un demi-pouce à ¾ de pouce d'épaisseur. Déposer sur une tôle non graissée et couper chaque brioche en 4 parties, sans détacher les morceaux. Cuire 12 à 15 minutes à four très chaud, 450°F. (8 brioches)

## Brioches au lait de beurre et aux fruits

Suivre la recette précédente. Aux ingrédients secs, ajouter 2 c. à table de sucre, ½ tasse de raisins lavés et égouttés. N'employer que ⅔ tasse de lait de beurre plus 1 oeuf battu. Si désiré, avant la cuisson, glacer la surface avec le mélange d'un jaune d'oeuf et 1 c. à thé de lait. Saupoudrer d'une c. à thé de sucre.

## "Shortcake"

2 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
2 c. à table de sucre
6 c. à table de graisse
1 oeuf
⅔ tasse de lait

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer la graisse aux ingrédients secs et mêler jusqu'à ce que la graisse soit de la grosseur d'un demi-pois.

Battre l'oeuf avec le sucre et le lait, verser graduellement dans les ingrédients secs en remuant avec une fourchette pour former une pâte molle. Pétrir environ 10 secondes sur une planche farinée.

Graisser un moule à gâteau de 8″ de diamètre. Diviser la pâte en 2 parties. Abaisser chaque partie à la dimension de la casserole. Déposer une partie dans le moule, badigeonner de beurre fondu et superposer l'autre partie. Cuire 20 à 25 minutes à four chaud, 425°F.

***"Short Cake" Individuels:*** Abaisser la pâte au rouleau ou à la main à ⅓ de pouce d'épaisseur. Tailler 12 rondelles de 3″ de diamètre. En placer 6 sur la tôle graissée, les badigeonner de beurre fondu, superposer les six autres et cuire 15 à 20 minutes à four chaud, 425°F.

## "Shortcake" aux fruits

Lorsque le gâteau est encore chaud, le séparer, mettre des fruits en conserve ou frais entre les parties ainsi que sur le dessus. Servir avec crème fouettée.

# Couronne au fromage canadien

2 tasses de Farine Robin Hood tamisée
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de cari
4 c. à table de graisse
¾ tasse plus 2 c. à table de lait
⅔ tasse de fromage fort râpé

Tamiser ensemble les ingrédients secs, incorporer la graisse à l'aide de 2 couteaux et mêler jusqu'à ce que la graisse soit de la grosseur d'un demi-pois. Creuser le centre, verser graduellement le lait en remuant avec une fourchette pour obtenir une pâte molle. Pétrir environ 10 secondes sur une planche farinée.

Abaisser la pâte au rouleau ou à la main, en un rectangle de ⅓ de pouce d'épaisseur. Saupoudrer de fromage râpé. Façonner comme un gâteau roulé, déposer sur une tôle graissée et réunir les extrémités pour former une couronne. Couper de 2 pouces en 2 pouces jusqu'au ⅓ de la lisière intérieure. Tordre chaque tranche sur le côté. Cuire 15 à 20 minutes au four très chaud, 450°F. Servir avec beurre ou confitures.

# Gâteau au caramel

2 tasses de Farine Robin Hood tamisée
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
4 c. à table de graisse
1 oeuf
⅔ tasse de lait
2 c. à table de sucre

GARNITURE

¼ tasse de cassonade
½ c. à thé de cannelle
1 c. à table de Farine Robin Hood
2 c. à table de beurre fondu
¼ tasse de noix hachées

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter la graisse aux ingrédients secs, et à l'aide de deux couteaux, mêler jusqu'à ce que la graisse soit de la grosseur d'un demi-pois.

Battre l'oeuf avec le sucre et le lait et incorporer au mélange de farine et graisse en remuant avec une fourchette pour obtenir une pâte molle. Verser dans un moule graissé de 8 x 8 x 2″. Couvrir avec la garniture. Cuire 25 à 30 minutes à four chaud, 400°F. Servir chaud.

### GARNITURE

Combiner la cassonade, la cannelle et la farine avec le beurre fondu. Bien mélanger avec une fourchette. Ajouter les noix hachées.

*REMARQUES—1. Aux ingrédients secs, on peut ajouter ½ c. à thé de cannelle, ¼ c. à thé de muscade et ½ tasse de raisins.*

2. Gâteau au caramel à la farine de blé entier: *Suivre la recette précédente mais employer 1 tasse de farine de blé entier et 1 tasse de Farine ROBIN HOOD, et augmenter la quantité de poudre à pâte d'une c. à thé.*

## Gâteau hollandais aux pommes

Suivre la recette du gâteau au caramel, page 48, sauf pour la garniture. Verser la pâte dans le moule. Badigeonner la surface avec 1 c. à thé de beurre fondu. Couvrir avec 1 tasse de minces tranches de pommes. Mêler 2 c. à table de beurre fondu, ¼ tasse de cassonade, ½ c. à thé de cannelle, ¼ c. à thé de muscade et en saupoudrer les pommes. Cuire 30 à 35 minutes à four chaud, 400°F. Servir chaud avec sauce au choix.

## Pain aux noix et aux fruits

- 2 tasses de Farine Robin Hood tamisée
- 4 c. à thé de poudre à pâte
- 1 oeuf
- ½ c. à thé de sel
- ½ tasse de sucre
- ¾ tasse de noix hachées fin
- 1 tasse de raisins épépinés ou de dattes hachées
- 1 c. à table de zeste d'orange râpé
- 1 tasse de lait
- 2 c. à table de beurre ou de graisse fondue

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le sucre, les noix, les raisins ou les dattes et le zeste d'orange. Bien mélanger. Combiner l'oeuf battu, le lait, le beurre ou la graisse fondue. Incorporer aux ingrédients secs en manipulant le moins possible. Verser dans une casserole à pain graissée de 8 x 5 x 3″. Laisser reposer 20 minutes.

Cuire au centre du gril 55 à 60 minutes à four modéré, 350°F. Laisser refroidir plusieurs heures avant de trancher.





# Pain aux fruits confits

2 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
4 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de cannelle
¾ tasse de sucre
¼ tasse de zeste de citron râpé
¼ tasse de raisins épépinés ou de Corinthe
2 oeufs
2 c. à table de cerises confites
2 c. à table d'écorces de citron confites et hachées
¼ tasse d'amandes ébouillantées et hachées
¼ tasse de pacanes hachées
1 tasse de lait
3 c. à table de beurre ou graisse fondue

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et la cannelle. Ajouter le sucre, les fruits et les noix. Bien mélanger. Combiner les oeufs battus, le lait, le beurre fondu et incorporer aux ingrédients secs en manipulant le moins possible. Verser dans une casserole à pain graissée de 8 x 5 x 3″. Laisser reposer 20 minutes. Cuire au centre du gril 60 à 70 minutes à four modéré, 375°F. Laisser refroidir plusieurs heures avant de trancher.

# Pain aux raisins, à la mélasse et à l'orange

⅓ tasse de jus d'orange non coulé
2 c. à table de jus de citron non coulé
1 tasse de raisins épépinés
1 c. à table de zeste d'orange râpé
½ tasse de mélasse
¼ tasse de sucre
1 oeuf
2 c. à table de beurre ou graisse fondue
2 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
1 c. à thé de poudre à pâte
¾ c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de sel

Chauffer le jus d'orange et de citron au point d'ébullition. Laver les raisins et mêler au jus de fruit chaud. Laisser refroidir. Ajouter le zeste d'orange, la mélasse, le sucre, l'oeuf battu et le beurre ou la graisse fondue.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le soda, le sel et incorporer la première préparation en manipulant le moins possible. Cuire au centre du gril à four modéré, 350°F., 1 heure. Laisser refroidir plusieurs heures avant de trancher.

*REMARQUE—Employer la mélasse blonde, la noire donne un goût amer.*

## Pain éclair à la farine d'avoine

- 2 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- ¼ c. à thé de soda à pâte
- 1 c. à thé de sel
- ½ tasse de Farine d'Avoine ROBIN HOOD
- 4 c. à table de cassonade
- ½ tasse de raisins épépinés
- 1 oeuf
- 1¼ tasse de lait
- 2 c. à table de mélasse
- 3 c. à table de beurre ou graisse fondue
- 1 c. à thé de zeste d'orange, si désiré

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel. Ajouter la Farine d'Avoine, la cassonade, les raisins et le zeste d'orange. Bien mélanger.

Combiner l'oeuf battu, le lait, la mélasse et le beurre ou la graisse fondue. Incorporer aux ingrédients secs en brassant le moins possible. Verser dans une casserole à pain graissée de 8 x 5 x 3″. Laisser reposer 20 minutes. Cuire au centre du gril 50 minutes à four modéré, 350°F. Retirer et laisser refroidir plusieurs heures avant de trancher.

## Pain aux pommes à la farine d'avoine

- 2 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de soda à pâte
- ½ c. à thé de sel
- ½ tasse de sucre
- ⅓ tasse de Farine d'Avoine ROBIN HOOD
- 1 oeuf
- ¾ tasse de lait sur
- 1 tasse de pommes râpées fin
- 3 c. à table de beurre ou de graisse fondue

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel. Ajouter le sucre et la Farine d'Avoine. Combiner ensemble le lait sur, l'oeuf battu, les pommes et le beurre ou la graisse fondue. Incorporer aux ingrédients secs en brassant le moins possible. Verser dans une casserole graissée de 8 x 5 x 3″. Laisser reposer 20 minutes.

Cuire au centre du gril 1 heure à four modéré, 350°F. Retirer et laisser refroidir plusieurs heures avant de trancher.

*REMARQUE—Délicieux servi avec fromage. Pour une saveur d'épices, ajouter aux ingrédients secs, ¼ c. à thé de muscade et ½ c. à thé de cannelle.*

## Grands-pères

**(pour ragoût)**

2 tasses de Farine Robin Hood tamisée
3 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
2 c. à table de graisse
1 tasse de lait
3 c. à table de persil haché (si désiré)

Tamiser ensemble les ingrédients secs. Ajouter la graisse, et à l'aide de deux couteaux, mêler jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois. Creuser au centre, verser graduellement le lait en remuant avec une fourchette.

Laisser tomber par cuillerées dans le ragoût mijotant. Déposer la pâte sur la viande ou les légumes afin d'en prévenir l'immersion par la sauce. Cuire 12 à 15 minutes sans lever le couvercle. Servir chaud. (6 à 8 grands-pères)

**Grands-pères au jus de tomate:**—Remplacer le lait par le jus de tomate.

## Pains croustillants

1 c. à table de graisse fondue
1 oeuf
⅞ tasse de lait
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de sucre
1½ c. à thé de poudre à pâte
1⅛ tasse de Farine Robin Hood tamisée

Mélanger ensemble la graisse fondue, les oeufs et le sucre. Incorporer graduellement le lait et la farine tamisée avec la poudre à pâte. Bien mêler.

Verser dans des moules à muffins graissés. Cuire 10 minutes à four très chaud, 500°F. Le secret du succès est de les faire cuire très vite.

## Beignes

3½ tasses de Farine Robin Hood tamisée
¼ c. à thé de muscade
1 tasse de sucre
1 c. à thé de vanille
4 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
3 c. à table de beurre ou graisse
2 oeufs
¾ tasse, plus 2 c. à table de lait

Battre les jaunes d'oeufs, incorporer peu à peu le sucre, le beurre défait en crème, le sel, la muscade et 2 c. à table de lait pour aider à fondre le sucre. Fouetter les blancs d'oeufs, y verser le premier mélange.

Tamiser la farine et la poudre à pâte plusieurs fois; mêler à la première préparation en alternant la farine et le lait; commencer et finir par les ingrédients secs. Aromatiser.

Fraiser la pâte pour ne pas la durcir. Rouler la pâte, donner à l'abaisse à peu près ⅓ de pouce d'épaisseur; couper à l'emporte-pièce. Cuire en pleine friture pendant 3 minutes à 360°F. Tourner une fois durant la cuisson. (De la graisse à 360°F. fait brunir un cube de pain dans 1 minute.)

Laisser égoutter sur un papier brun non ciré et saupoudrer de sucre en poudre. (3 douzaines)

## Choux à la crème

1 tasse d'eau
½ tasse de beurre
½ c. à thé de sel
4 oeufs
1 tasse de Farine Robin Hood tamisée

Faire bouillir l'eau et le beurre; ajouter la farine tout à la fois et le sel en brassant continuellement jusqu'à ce que le mélange se détache des bords de la casserole. Retirer immédiatement et laisser refroidir.

Incorporer alors les oeufs l'un après l'autre en ayant soin de bien battre le mélange à l'addition de chaque oeuf.

Déposer par cuillerées sur une tôle graissée à deux pouces de distance. Faire refroidir pendant une heure. Cuire 10 minutes dans un four chaud, 400°F., puis diminuer la chaleur à 325°F. et cuire encore 30 minutes. Remplir de crème fouettée ou de fruits en conserve égouttés et de crème fouettée ou d'une crème pâtissière au choix.

*REMARQUE—Cette pâte peut servir pour les éclairs.*

# Pain à la marmelade

- 2 tasses de Farine Robin Hood tamisée
- 3 c. à table de sucre
- ¾ tasse de noix hachées
- 2 oeufs
- ½ tasse de marmelade d'orange
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de zeste d'orange râpé
- 1 tasse de lait
- 2 c. à table de graisse ou beurre fondu

Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le sucre, le zeste d'orange et les noix hachées, bien mélanger.

Mêler le lait et les oeufs battus, ajouter la marmelade et la graisse ou le beurre fondu. Incorporer le liquide aux ingrédients secs en pliant la pâte.

Verser dans un moule graissé de 8 x 5 x 3″. Laisser reposer environ 20 minutes. Cuire 50 minutes à four modéré, 350°F. Cuire sur le gril du centre au milieu du four. Renverser sur un gril, laisser refroidir plusieurs heures avant de trancher.

# Pain aux bananes

- 2 tasses de Farine Robin Hood tamisée
- ½ c. à thé de sel
- ⅔ tasse de sucre
- 1 tasse de bananes écrasées
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de soda à pâte
- ⅓ tasse de graisse
- 2 oeufs battus
- 2 c. à table de lait sur ou lait de beurre

Tamiser ensemble plusieurs fois la farine, la poudre à pâte, le sel et le soda à pâte. Défaire la graisse en crème, ajouter graduellement le sucre et les oeufs battus. Mêler le lait sur et les bananes et ajouter aux oeufs. Bien mélanger. Incorporer aux ingrédients secs en pliant la pâte.

Verser dans un moule graissé de 8 x 5 x 3″. Cuire au centre du four une heure à four modéré, 325°F. Renverser sur un gril et laisser refroidir plusieurs heures avant de trancher.

# Gâteaux

Un beau gâteau ne laisse jamais de réjouir toute femme, si agée et expérimentée qu'elle soit.

Mais la réussite de ce gâteau n'est pas oeuvre du hasard; elle est le résultat de l'emploi de recettes éprouvées, de mesures précises, de manipulations soignées et d'ingrédients de première qualité, tel que l'emploi de la Farine Robin Hood.

Vous réussirez sûrement, si vous suivez attentivement les indications données dans les recettes.

## LES SECRETS D'UN GATEAU PARFAIT

1. ***Suivre une recette bien éprouvée.*** Les recettes de gâteaux de ce livre ont été éprouvées dans les moindres détails et rédigées de manière à en faciliter l'emploi.
2. ***Employer des ingrédients de bonne qualité.*** Pour de meilleurs résultats, ces recettes demandent l'emploi de la Farine Robin Hood.
3. ***Suivre l'ordre de la recette,*** pour prévenir la confusion et accélérer la préparation de la pâte.
4. ***Mesurer les ingrédients avec précision,*** voir Mesures, page 129.
5. ***Mêler la graisse, le sucre et ajouter les jaunes d'oeufs ou les oeufs entiers et brasser énergiquement.*** Pour un gâteau léger et de texture uniforme, incorporer les ingrédients secs en pliant la pâte au lieu de battre.

## PREPARATION DES MOULES A GATEAUX

A moins d'indication contraire, graisser et fariner légèrement les moules. Graisser avec de la graisse ou de l'huile à salade. Saupoudrer fond et parois d'un peu de farine, 1 à 2 c. à thé.

Les gâteaux aux fruits exigent une cuisson lente, doubler le fond et les parois des moules graissés, de 2 à 4 feuilles de papier ciré graissées.

## TAMISAGE DE LA FARINE

Pour les gâteaux, tamiser la farine 2 ou 3 fois avant de mesurer. Vous obtenez ainsi une farine plus légère et un gâteau à texture plus fine.

## MELANGE DES INGREDIENTS SECS

A l'aide d'une cuillère, soulever délicatement la pâte et replier sur les ingrédients secs ou les blancs d'oeufs battus; continuer ainsi jusqu'à mélange parfait.

## CUISSON

Avant d'enfourner, s'assurer que le four est à la température voulue. Placer le moule au centre du gril. Si deux gâteaux sont cuits en même temps, les disposer en diagonale, c'est-à-dire dans les coins opposés du four.

La cuisson est à point lorsque le gâteau ne garde pas l'empreinte du doigt, laisse les bords du moule ou encore, si on y enfonce une broche ou une paille, elle revient parfaitement sèche. Pour les 10 premières minutes, éviter d'ouvrir le four.

## GLACES

Laisser refroidir le gâteau. Glacer les côtés et le dessus. Si la glace manque de consistance, la laisser durcir quelques minutes.

Pour un gâteau étagé, mettre de la glace entre les parties pour les faire adhérer et glacer. Décorer de noix hachées, de coco râpé ou d'autres friandises pendant que la glace est encore molle.

# *Gâteau blanc*

- 1⅔ tasse de Farine Robin Hood tamisée
- 2½ c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- 2 blancs d'oeufs
- ¼ tasse de sucre
- ½ tasse de graisse ou moitié de beurre
- ½ c. à thé de vanille
- ¾ tasse de sucre
- 2 jaunes d'oeufs
- ¾ tasse de lait

Tamiser ensemble plusieurs fois la farine, la poudre à pâte et le sel. Monter les blancs d'oeufs en neige, incorporer graduellement le ¼ tasse de sucre. Défaire la graisse en crème avec le reste du sucre, ajouter les jaunes d'oeufs battus et les ingrédients secs en alternant avec le lait. Commencer et finir par les ingrédients secs.

Faire entrer les blancs d'oeufs battus en repliant la pâte, ajouter la vanille. Verser dans un moule graissé de 8 x 8 x 2″, cuire 45 à 50 minutes à four modéré, 350°F. ou dans 2 moules de 8″ de diamètre, 25 à 30 minutes à four modéré, 375°F. Laisser reposer 5 minutes et renverser sur un gril. Glacer au goût. (Voir garnitures, pages 118 et 124.)

## Gâteau blanc

**(Nouvelle Méthode)**

- ½ tasse de graisse ou moitié beurre
- ¾ tasse de lait
- 1⅔ tasse de Farine Robin Hood tamisée
- 1 tasse de sucre
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de vanille
- 2 blancs d'oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 2½ c. à thé de poudre à pâte

Chauffer le lait au bain-marie, ajouter ½ tasse de sucre et brasser jusqu'à dissolution complète du sucre, laisser refroidir un peu.

Tamiser ensemble plusieurs fois la farine, la poudre à pâte et le sel. Défaire la graisse en crème, ajouter graduellement le reste du sucre et les jaunes d'oeufs battus. Bien mélanger. Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le liquide; commencer et finir par les ingrédients secs. Faire entrer les blancs d'oeufs en neige en pliant la pâte, ajouter la vanille.

Verser dans un moule graissé de 8 x 8 x 2″, cuire 45 à 50 minutes à four modéré, 350°F. ou 2 moules de 8″ de diamètre, cuire 25 à 30 minutes à four modéré, 375°F. Laisser reposer 5 minutes et renverser sur un gril. Glacer au goût. (Voir garnitures, pages 118 et 124.)

## Gâteau aux épices

Suivre la recette du gâteau blanc. Ajouter aux ingrédients secs, 2 c. à thé de cannelle, ½ c. à thé d'épices mélangées, ½ c. à thé de muscade, ¼ c. à thé de clou de girofle. Refroidir, glacer au moka au beurre ou au fudge au caramel.

## Gâteau trois oeufs

¾ tasse de graisse ou moitié beurre
1 tasse plus 2 c. à table de lait
¾ tasse de sucre
2½ tasses de Farine Robin Hood tamisée
¾ c. à thé de sel
1 c. à thé de vanille
¾ tasse de sucre
3 blancs d'oeufs
3 jaunes d'oeufs
4 c. à thé de poudre à pâte

Suivre les indications données dans la recette précédente. Verser la pâte dans 2 moules de 9″ de diamètre, tapissés de papiers graissés et farinés. Cuire 25 minutes à four modéré, 350°F. Laisser refroidir, glacer au goût. (Voir glaces, page 118.)

*REMARQUE—Gâteau idéal pour anniversaire de naissance, Saint-Valentin, Saint-Patrice, etc.*

## Gâteau au chocolat

½ tasse de graisse ou moitié beurre
1 tasse de lait
1 tasse de sucre
2 carrés (2 onces) de chocolat non sucré
2 jaunes d'oeufs
2½ c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de vanille
2 blancs d'oeufs
1⅔ tasse de Farine Robin Hood tamisée

Chauffer le lait au bain-marie avec ½ tasse de sucre et le chocolat. Laisser tiédir.

Tamiser ensemble plusieurs fois, la farine, la poudre à pâte, le sel et le soda à pâte. Défaire la graisse en crème, ajouter graduellement le reste du sucre et les jaunes d'oeufs battus. Bien mélanger. Incorporer les ingrédients secs et le liquide, commencer et finir par les ingrédients secs. Faire entrer les blancs d'oeufs en neige et la vanille en pliant la pâte.

Verser dans un moule graissé et fariné de 8 x 8 x 2″. Cuire 45 à 50 minutes à four modéré, 350°F. ou dans 2 moules de 8″ et cuire 25 à 30 minutes à 375°F. Laisser reposer 5 minutes et renverser sur un gril. Glacer au fudge au chocolat ou avec une glace bouillie 7 minutes. (Voir glaces, page 118.)



*Gâteau de Fête, page 62*
*Gâteau de la Saint-Patrice, page 62*
*Gâteau Saint-Valentin, page 62*
*Gâteau Jonquille, page 62*



## Gâteau de fête

Suivre la recette du gâteau blanc, page 58 ou 59, ou du gâteau étagé trois oeufs, page 60 ou du gâteau éponge, page 71. Garnir d'une glace bouillie sept minutes, page 119 ou d'une glace au beurre, page 118. Disposer les chandelles sur la surface.

## Gâteau Saint-Valentin

Suivre les indications données pour le gâteau de fête. Omettre les chandelles. Recouvrir d'une glace bouillie sept minutes, page 119 et décorer de petits coeurs de bonbon et de coco râpé colorés. Dessiner un coeur sur du papier ciré, le découper et le placer au centre du gâteau; à l'aide d'un cure-dent, en faire le tracé, enlever le papier et remplir de coco râpé coloré.

Coloration du coco rape—Saupoudrer le coco râpé sur un papier, diluer un peu de colorant végétal dans une faible quantité d'eau et verser sur le coco râpé en l'imprégnant également.

## Gâteau de la Saint-Patrice

Suivre les indications données pour le gâteau de la Saint-Valentin. Décorer les côtés de coco râpé coloré vert et former un trèfle au centre du gâteau.

## Gâteau "Jonquille"

Suivre la recette du gâteau éponge aux jaunes d'oeufs, page 71. Recouvrir d'une glace bouillie sept minutes, page 119. Décorer la surface et la base de sections d'orange ou de pêche.

# Gâteau au cacao

⅓ tasse de sucre
⅓ tasse de cacao
½ tasse d'eau bouillante
½ tasse de graisse ou moitié beurre
1½ tasse de Farine Robin Hood tamisée
2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de sel
2 c. à thé de vanille
1 tasse de cassonade pressée
2 blancs d'oeufs
2 jaunes d'oeufs
¾ tasse de lait de beurre ou lait sur

Dissoudre le sucre et le cacao dans l'eau bouillante et cuire 2 à 3 minutes. Refroidir. Tamiser ensemble plusieurs fois la farine, la poudre à pâte, le sel et le soda à pâte. Défaire la graisse en crème, ajouter graduellement la cassonade, les jaunes d'oeufs battus, le sirop au chocolat refroidi, bien mélanger.

Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait, commencer et finir par les ingrédients secs. Faire entrer les blancs d'oeufs en neige et la vanille en pliant la pâte. Verser dans un moule graissé et fariné de 8 x 8 x 2″. Cuire 45 à 50 minutes à four modéré, 350°F. Laisser reposer 5 minutes, refroidir sur un gril, glacer au choix.

*REMARQUE—Si du lait caillé est utilisé, le fouetter préalablement.*

# Gâteau au lait de beurre

½ tasse de graisse ou moitié beurre
⅔ tasse de raisins épépinés
1⅔ tasse de Farine Robin Hood tamisée
½ c. à thé de soda à pâte
2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
2 c. à thé de cannelle
½ c. à thé d'épices mélangées
½ c. à thé de muscade
¼ c. à thé de clou de girofle
1 tasse de cassonade pressée
2 blancs d'oeufs
2 jaunes d'oeufs
¾ tasse de lait sur ou lait de beurre

Laver et assécher les raisins, ajouter aux ingrédients secs tamisés ensemble plusieurs fois.

Défaire la graisse en crème, ajouter graduellement le sucre et les jaunes d'oeufs battus, bien mélanger. Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait. Faire entrer les blancs d'oeufs en neige et la vanille en pliant la pâte. Verser dans un moule graissé et fariné de 8 x 8 x 2″. Cuire 45 à 50 minutes à four modéré. Laisser reposer 5 minutes et refroidir sur un gril. Glacer au goût.

*REMARQUE—Si du lait caillé est utilisé, le fouetter préalablement.*

## Pain de gingembre à l'eau chaude

- ⅓ tasse de graisse ou moitié beurre
- 1⅔ tasse de Farine Robin Hood tamisée
- 1 c. à thé de soda à pâte
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de gingembre
- 1 c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé de clou de girofle
- ⅓ tasse de sucre
- 1 oeuf
- ⅔ tasse de mélasse
- ⅔ tasse d'eau chaude (à peine bouillante)

Tamiser ensemble plusieurs fois les ingrédients secs. Défaire la graisse en crème, ajouter graduellement le sucre, l'oeuf battu, les ingrédients secs en alternant avec la mélasse mêlée à l'eau chaude. Incorporer en pliant la pâte, commencer et finir avec les ingrédients secs.

Verser dans un moule graissé et fariné de 8 x 8 x 2″. Cuire 35 à 40 minutes à four modéré, 350°F. Laisser reposer 5 minutes et renverser sur un gril. Servir chaud avec crème fouettée ou glacer au goût.

## Gâteau aux pommes

- 1 tasse de sauce aux pommes non sucrée
- 1 tasse de raisins épépinés
- ½ tasse de graisse ou moitié beurre
- 1½ tasse de Farine Robin Hood tamisée
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé d'épices mélangées
- ½ c. à thé de muscade
- 1 tasse de sucre
- 1 oeuf
- ½ c. à thé de soda à pâte

Faire cuire les pommes, les passer en purée, mesurer et laisser refroidir.

Tamiser ensemble plusieurs fois les ingrédients secs, ajouter les raisins lavés et asséchés. Défaire la graisse en crème, ajouter graduellement le sucre, l'oeuf battu et le mélange d'ingrédients secs en alternant avec la sauce aux pommes.

Verser la pâte dans un moule graissé et fariné de 8 x 8 x 2″. Cuire une heure à four modéré, 350°F. Laisser reposer 5 minutes, renverser sur un gril. Glacer et saupoudrer de noix hachées.

## Gâteaux individuels

Toutes les pâtes à gâteaux peuvent servir pour les gâteaux individuels, mais le temps de la cuisson doit être réduit de moitié. Une recette ordinaire donne de 14 à 20 gâteaux.

## Gâteau du diable

2 tasses de cassonade
½ tasse de beurre
½ tasse de lait sur
2 tasses de Farine Robin Hood tamisée
2 oeufs
1 carré de chocolat
6 c. à table d'eau bouillante
1 c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de vanille
½ c. à thé de poudre à pâte

Tamiser et mesurer la farine, la poudre à pâte, le sel et le soda à pâte. Défaire le beurre en crème, incorporer le sucre graduellement et brasser jusqu'à ce que le tout soit léger et crémeux. Ajouter les jaunes d'oeufs, bien mélanger.

Incorporer les ingrédients secs et le lait en remuant constamment; commencer et finir par les ingrédients secs. Ajouter le chocolat fondu et les blancs d'oeufs fouettés en neige. Aromatiser.

Verser dans deux moules graissés, cuire 15 minutes à four modéré, 350°F., et augmenter la température à 475°F. pendant 10 minutes. Laisser refroidir 5 minutes, renverser sur un gril et glacer au goût (voir glaces, page 118).

# Gâteau "Lady Baltimore"

½ tasse de graisse
1 tasse de sucre
1 tasse d'eau froide
2¾ tasses de Farine Robin Hood tamisée
5 c. à thé de poudre à pâte
6 blancs d'oeufs
½ c. à thé d'essence de vanille
¼ c. à thé d'essence d'amande

Tamiser et mesurer la farine. Défaire la graisse en crème, verser le sucre graduellement. Incorporer un tiers de tasse d'eau froide et une tasse de farine, bien mélanger. Ajouter un autre tiers d'eau froide et une seconde tasse de farine en battant bien. Incorporer le reste de l'eau et les ¾ tasse de farine tamisée avec la poudre à pâte.

Faire entrer les blancs d'oeufs montés en neige, en pliant la pâte. Aromatiser. Verser dans deux moules graissés. Cuire 30 minutes à four modéré, 350°F.

Laisser reposer 5 minutes, renverser sur un gril et glacer au goût (voir glaces, page 118).

# Gâteau à la crème sure

2 oeufs
1 tasse de sucre
1¼ tasse de Farine Robin Hood tamisée
Crème sure
1 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de soda à pâte
1 c. à thé de vanille
⅛ c. à thé de sel

Tamiser et mesurer la farine avec la poudre à pâte, le sel et le soda à pâte.

Casser les oeufs dans une tasse et finir de la remplir avec de la crème sure, verser dans un bol. Ajouter le sucre graduellement et battre jusqu'à ce que le tout soit léger et le sucre fondu. Incorporer la farine au mélange en pliant la pâte. Aromatiser.

Verser dans un moule graissé et cuire à four chaud, 375°F. Laisser reposer 5 minutes, refroidir sur un gril et glacer au goût (voir glaces, page 118).

# Gâteau d'argent

3 blancs d'oeufs
½ tasse de graisse
1 tasse de sucre
2 tasses de Farine Robin Hood tamisée

2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
½ tasse de lait
1 c. à thé de vanille

Tamiser et mesurer la farine, la poudre à pâte et le sel. Fouetter les blancs d'oeufs en neige jusqu'à ce que le fouet reste droit. Défaire la graisse en crème, ajouter le sucre graduellement et battre pour obtenir un mélange léger et crémeux. Incorporer les ingrédients secs et le lait, commencer et finir par les ingrédients secs.

Verser dans les blancs d'oeufs en pliant la pâte pour ne pas chasser l'air des blancs d'oeufs. Aromatiser. Verser dans un moule graissé de 8 x 8 x 2″. Cuire 50 à 60 minutes dans un four modéré, 350°F. Laisser reposer 5 minutes, renverser sur un gril et glacer au choix (voir glaces, page 118).

# Gâteau marbré

¼ tasse de beurre
¾ tasse de sucre
2 oeufs battus
½ c. à thé de vanille

1⅜ tasse de Farine Robin Hood tamisée
3 c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel

⅝ tasse de lait

Tamiser et mesurer la farine, la poudre à pâte et le sel. Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre graduellement, les oeufs et battre pour obtenir un mélange crémeux. Incorporer les ingrédients secs. Aromatiser.

A une moitié de ce mélange, ajouter:

*Avec des épices*

3 c. à table de mélasse
¼ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de clou de girofle
¼ c. à thé d'épices mélangées

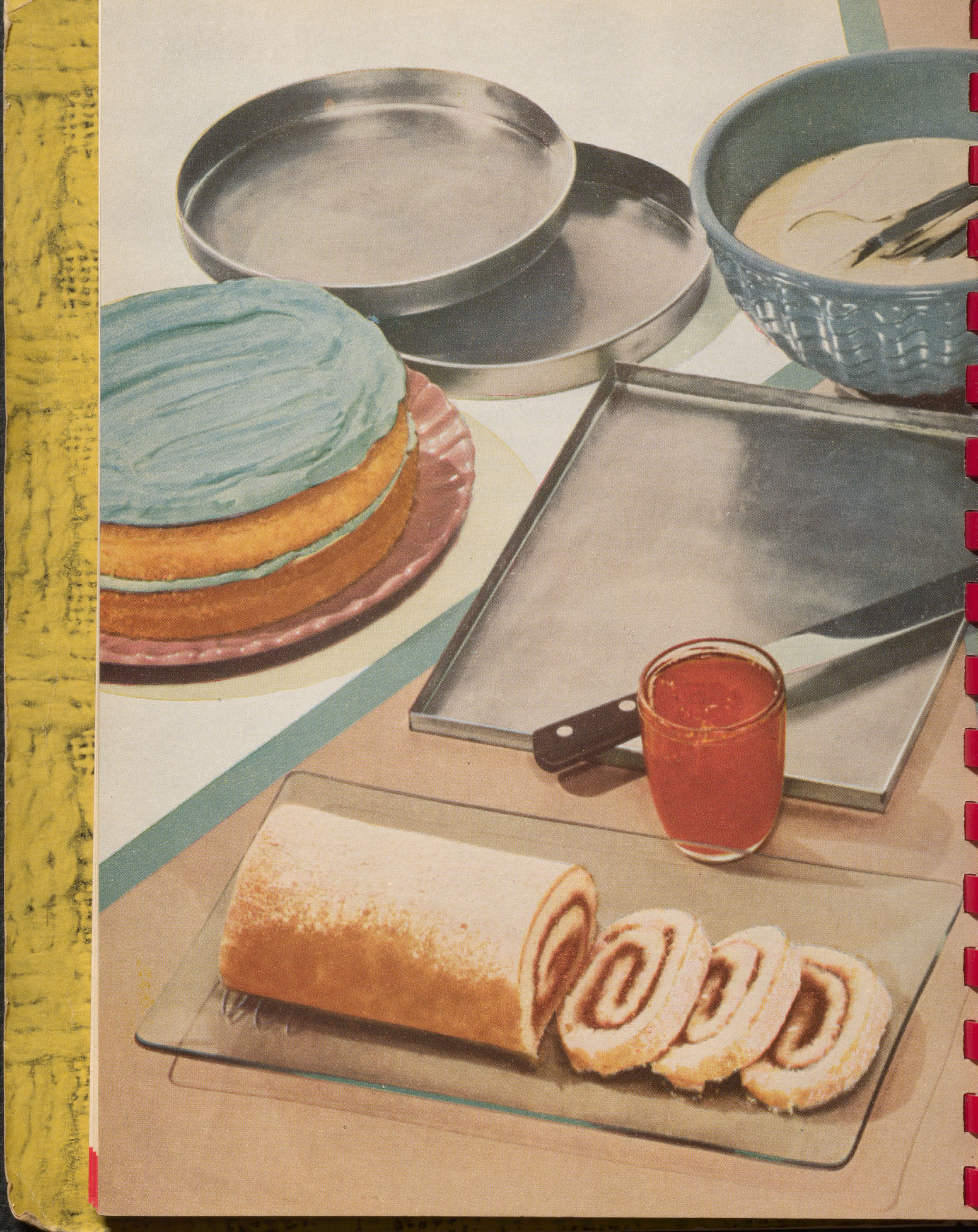
*Avec du chocolat*

1½ carré de chocolat
¼ tasse de lait
¼ c. à thé de soda

Verser alternativement une cuillerée de pâte brune et une de pâte claire dans un moule graissé et fariné. Cuire 40 minutes dans un four modéré, 350°F.



*Gâteau, 3 oeufs, page 60*
*Gâteau éponge "éclair", page 71*
*Gâteau roulé, page 72*
*Pain des Anges, page 72*





# Gâteau étagé

1¼ tasse de Farine Robin Hood tamisée
2 c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel
½ tasse de lait
3 oeufs
1 tasse de sucre
1½ c. à thé de vanille
4 c. à thé de beurre

Tamiser plusieurs fois la farine, la poudre à pâte et le sel. Chauffer le lait au bain-marie avec le beurre.

Fouetter les oeufs, incorporer graduellement le sucre en continuant de battre jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter les ingrédients secs et le liquide en pliant la pâte; commencer et finir par les ingrédients secs. Aromatiser.

Verser dans deux moules de 9″ tapissés de papier graissé et fariné. Cuire 25 minutes à four modéré, 325°F. Renverser sur un gril et laisser reposer 5 minutes avant de démouler. Mettre de la gelée ou une garniture au choix entre les étages (voir garnitures, page 124). Couvrir les côtés et le dessus avec une glace bouillie Sept Minutes ou une glace au chocolat (voir glaces, page 119) ou simplement saupoudrer du sucre en poudre sur le dessus.

# Gâteau soleil

1 tasse de blancs d'oeufs
1½ tasse de sucre
½ tasse de jaunes d'oeufs
¼ c. à thé d'essence de citron
2 c. à table d'eau froide
1 tasse de Farine Robin Hood tamisée
1 c. à thé de crème de tartre
¼ c. à thé de sel

Tamiser et mesurer la farine et la crème de tartre. Fouetter les blancs d'oeufs en neige, incorporer le sucre graduellement, ensuite les jaunes d'oeufs battus. Ajouter l'essence de citron et l'eau froide. Ajouter la farine en pliant la pâte.

Verser dans un moule à tube. Cuire 1.15 heure à four modéré, 350°F. Laisser reposer 20 minutes, renverser sur un gril et glacer au goût (voir glaces, page 118).

# Gâteau éponge éclair

¾ tasse de Farine Robin Hood tamisée
1¼ c. à thé de poudre à pâte
⅛ c. à thé de sel
⅓ tasse de lait
2 oeufs
¾ tasse de sucre
1 c. à thé de vanille
1 c. à table de beurre

Tamiser plusieurs fois la farine, la poudre à pâte et le sel. Chauffer le lait au bain-marie avec le beurre. Fouetter les oeufs, incorporer graduellement le sucre en continuant de battre jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajouter les ingrédients secs et le liquide en pliant la pâte. Aromatiser.

Verser dans un moule tapissé de papier graissé et fariné de 5 x 9″. Cuire 30 à 35 minutes à four modéré, 325°F. Renverser sur un gril et laisser refroidir environ 1 heure avant de démouler. Glacer au choix, voir page 118.

*REMARQUES—1. Pour obtenir une surface rugueuse, saupoudrer 2 c. à thé de sucre granulé sur la pâte avant de mettre au four.*

*2. Couper le gâteau refroidi en deux parties, étendre une crème ou des confitures entre les étages. Servir le gâteau avec crème glacée, sirop d'érable ou fruits frais.*

*3. Pour des gâteaux individuels ou mokas, cuire la pâte dans un moule de 8 x 8 x 2″. Garnir d'une glace au choix ou de crème fouettée.*

# Gâteau éponge aux jaunes d'oeufs

1⅔ tasse de Farine Robin Hood tamisée
1½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
¾ tasse de jaunes d'oeufs (8 gros)
1 oeuf entier
1½ tasse de sucre fin
1 c. à table de zeste d'orange râpé
1 c. à table de jus d'orange coulé
¾ tasse d'eau chaude
½ c. à thé d'essence de citron

Tamiser ensemble plusieurs fois la farine, la poudre à pâte et le sel. Battre les jaunes d'oeufs et l'oeuf entier (environ 5 minutes). Ajouter graduellement le sucre, le zeste d'orange et le jus. Incorporer les ingrédients secs, l'eau chaude en pliant la pâte juste pour faire absorber le liquide. Aromatiser.

Verser dans un moule à tube de 10″ non graissé. Cuire 60 à 65 minutes à four modéré, 325°F. Renverser sur un gril et laisser refroidir environ une heure avant de démouler.

Saupoudrer de sucre en poudre ou glacer au goût (voir page 118).

## Pain des anges

¾ tasse plus 2 c. à table de Farine Robin Hood tamisée
1¼ tasse de sucre fin
1 tasse de blancs d'oeufs (8 gros)
¼ c. à thé de sel
1 c. à thé de crème de tartre
1 c. à thé de vanille
¼ c. à thé d'essence d'amande

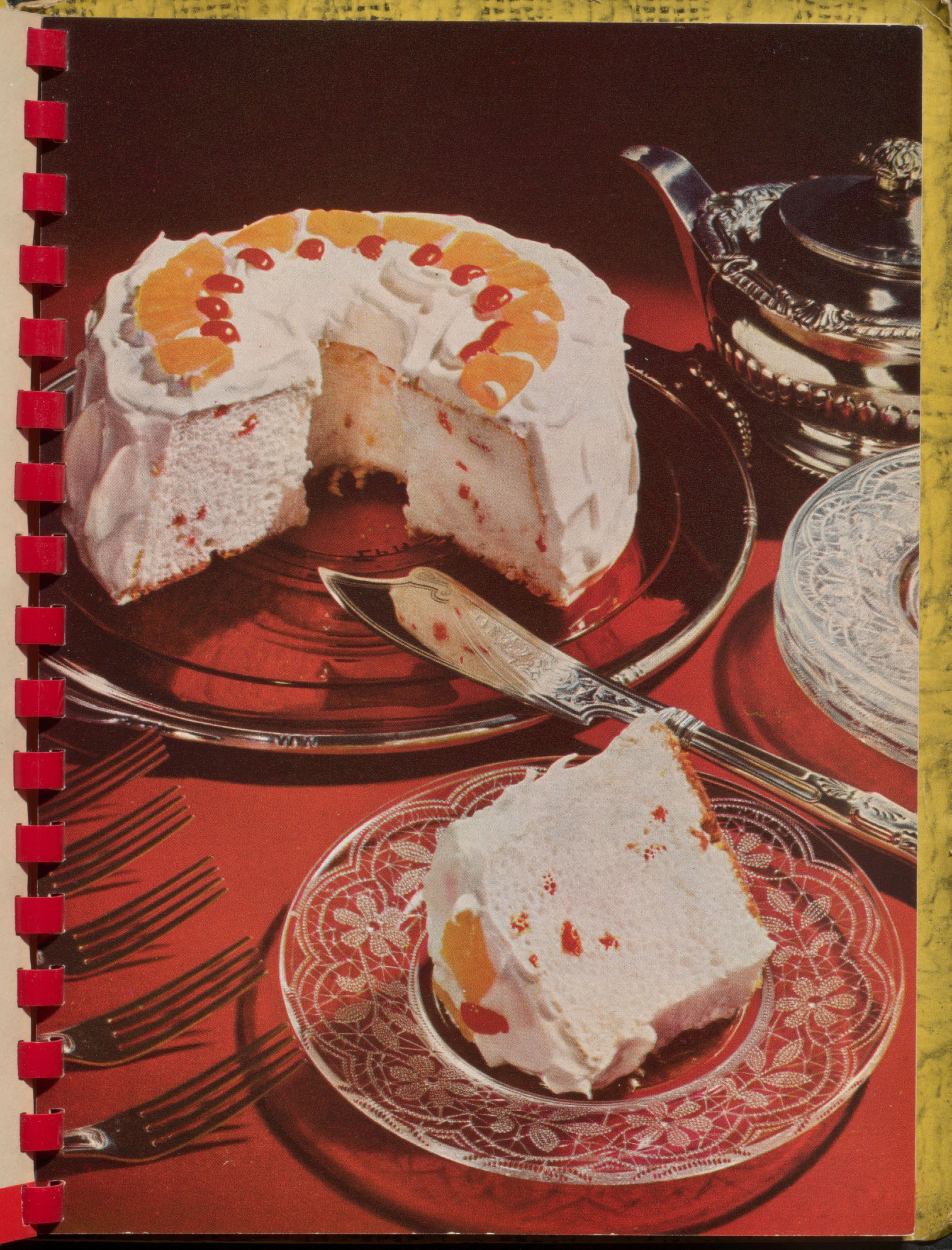
Tamiser la farine plusieurs fois avec ¼ tasse de sucre. Fouetter les blancs d'oeufs avec le sel, de préférence au moussoir ou une cuillère à fouetter, jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajouter la crème de tartre et battre jusqu'à ce que les oeufs soient fermes. Incorporer le sucre, 2 c. à table à la fois, en pliant le mélange.

Faire entrer les ingrédients secs en pliant la pâte pour ne pas chasser l'air des blancs d'oeufs. Aromatiser. Verser dans un moule à tube non graissé de 9″ de diamètre.

Cuire 1 heure à four modéré, 325°F. Renverser sur un gril et laisser refroidir environ une heure avant de démouler. Recouvrir d'une glace bouillie sept minutes et de coco râpé ou de crème fouettée ou glacée, de sauce aux fruits ou au chocolat, de conserves de fruits, etc.

## Gâteau roulé économique

Suivre la recette du gâteau éponge éclair. Verser la pâte dans 1 moule tapissé de papier graissé et fariné de 14 x 10 x ¾″. Cuire 12 à 15 minutes à four chaud, 400°F. Démouler sur une serviette humide, couper les bords, rouler vivement. Dérouler, recouvrir de gelée ou de confitures et rouler de nouveau. Saupoudrer de sucre en poudre ou glacer au goût.



# Gâteau aux fruits

## OBSERVATIONS GENERALES

1. Préparer les fruits et les noix la veille.
2. Des tranches d'ananas confit peuvent être ajoutées à tous gâteaux aux fruits.
3. Si le gâteau n'est pas glacé, garnir d'amandes, de cerises et d'écorces confites hachées avant de mettre au four.
4. Conserver le gâteau enveloppé dans un papier ciré, dans une boîte de fer blanc et dans un endroit frais et sec.

# Gâteau léger aux fruits

1 tasse de beurre ou moitié graisse
½ livre (environ 1½ tasse) de raisins épépinés
½ livre d'écorces de citron
¼ livre d'amandes
¾ tasse de cerises "maraschino"
2½ tasses de Farine Robin Hood tamisée
1 c. à thé de poudre à pâte
1½ c. à table de jus de citron
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de vanille
1 c. à thé d'essence de citron
1 c. à thé d'essence d'amande
1 c. à thé de zeste de citron râpé
1¼ tasse de sucre
4 oeufs plus 2 c. à thé d'eau

Laver et assécher les raisins, émincer l'écorce de citron, blanchir les amandes et les couper en longueur, trancher les cerises; mêler les fruits et les amandes avec ½ tasse de farine prise sur la quantité déterminée dans les ingrédients.

Tamiser ensemble le reste de la farine, la poudre à pâte et le sel. Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement le sucre en continuant de battre jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporer les oeufs battus et les ingrédients secs en alternant avec les fruits, les noix et le jus de citron en pliant la pâte. Aromatiser. Verser dans un moule tapissé de papier graissé. Cuire environ 2¼ heures à four doux, 275°F. ou verser dans 2 moules de grandeur différente, cuire 1½ à 2 heures, suivant la grandeur des moules. Laisser reposer 5 minutes, renverser sur un gril.

# Gâteau aux cerises et aux amandes

1 tasse de beurre, moitié graisse
½ tasse d'amandes
1½ tasse de cerises "maraschino"
2½ tasses de Farine Robin Hood tamisée
2 c. à thé de poudre à pâte
¼ tasse de lait
1 c. à thé d'essence d'amande
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de vanille
1 c. à thé d'essence de citron
1¼ tasse de sucre
4 oeufs
1½ c. à table de jus de citron

Suivre les indications données pour le gâteau léger aux fruits (page 74). Cuire 1½ à 1¾ heure à four doux, 300°F.

# Gâteau économique aux fruits

¾ tasse de graisse
2 c. à table de beurre
4½ tasses de raisins
½ tasse de raisins de Corinthe
1 tasse d'écorces mêlées
¾ tasse d'écorces de citron
¾ tasse de cerises "maraschino"
½ tasse d'amandes
3 tasses de Farine Robin Hood tamisée
1½ c. à thé de poudre à pâte
⅓ tasse de mélasse
½ c. à thé de soda à pâte
¾ c. à thé de sel
1½ c. à thé de vanille
1½ c. à thé d'essence de citron
¾ c. à thé d'essence d'amande
¾ tasse de cassonade pressée
2 c. à table de sucre
3 oeufs
½ tasse, plus 2 c. à table de jus de raisin

Laver et assécher les raisins. Trancher les écorces et les cerises; blanchir les amandes et les couper sur la longueur. Mêler et fariner les fruits et les amandes.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel. Défaire la graisse en crème, ajouter graduellement le sucre et la cassonade, les ingrédients secs et les fruits en alternant avec les oeufs battus, le jus de raisin et la mélasse. Aromatiser.

Remplir aux ⅔, 2 moules graissés et tapissés de 3 à 4 feuilles de papier. Cuire 3 heures à four doux, 275°F. Laisser reposer 5 minutes, renverser sur un gril. Ce gâteau ne doit pas être servi avant 3 à 4 semaines.

## Gâteau riche aux fruits

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | livres (6 tasses) de raisins Sultana | ½ | c. à thé de soda à pâte |
| 1 | livre (3 tasses) de raisins de Corinthe | ½ | c. à thé de sel |
| ½ | livre (1½ tasse) de dattes | 2 | c. à thé d'épices mélangées |
| 2 | livres (6 tasses) de raisins épépinés | 4 | c. à thé de cannelle |
| 1 | livre (3 tasses) d'écorces mêlées | 1 | c. à thé de muscade |
| ½ | livre de cerises | ½ | c. à thé de clou de girofle. |
| ½ | livre (2 tasses) d'amandes | 1 | c. à table de vanille |
| 1 | livre (2 tasses) de beurre, moitié graisse, si désiré | 1 | c. à table d'essence d'amande |
| 3¼ | tasses de Farine Robin Hood | 1 | livre (2 tasses) de sucre |
| 3 | c. à thé de poudre à pâte | 12 | oeufs |
| | | ½ | tasse de mélasse |
| | | ½ | tasse de jus de fruit |
| | | ½ | tasse de café fort |

Laver, assécher et hacher les raisins et les dattes. Trancher les cerises et les écorces. Blanchir et couper les amandes sur la longueur. Mêler aux autres fruits et saupoudrer avec 1 tasse de farine.

Tamiser ensemble le reste de la farine, la poudre à pâte, le sel, le soda à pâte et les épices. Défaire le beurre et la graisse en crème avec le sucre. Ajouter les jaunes d'oeufs battus, la mélasse. Incorporer peu à peu les ingrédients secs en alternant avec le jus de fruit et le café. Verser les blancs d'oeufs en neige en pliant la pâte. Ajouter les fruits et les amandes farinés. Aromatiser.

Verser dans 3 moules de différente grandeur, graissés et tapissés de papier ciré. Remplir aux ⅔. Cuire à four doux, 275°F., 2½ heures, le petit gâteau, 3½ heures, le moyen et 4½ heures le gros.

## Gâteau aux fruits ordinaire

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | tasses de sucre | ½ | c. à thé de clou de girofle |
| 1 | tasse de beurre | ¼ | c. à thé de sel |
| 1 | tasse de lait sur | 1 | livre de raisins |
| 1 | c. à thé de soda | 1 | tasse de noix hachées (à volonté) |
| 2½ | tasses de Farine Robin Hood | ½ | tasse de citron coupé |
| 1 | c. à thé de cannelle | 2 | oeufs |

Tamiser et mesurer la farine, le soda à pâte, le sel et les épices. Défaire le beurre en crème, verser le sucre graduellement et battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux. Ajouter les oeufs battus. Incorporer les ingrédients secs et le lait en pliant la pâte. Mêler les fruits farinés en dernier lieu. Verser dans une tôle graissée, cuire 1.15 heure dans un four modéré, 350°F.

# Biscuits

## OBSERVATIONS GENERALES

1. Le beurre rehausse la saveur des biscuits. Si possible, utiliser une partie de beurre pour une partie de graisse. Pour faciliter le mélange avec le sucre, employer le beurre à la température de la pièce.
2. Laisser refroidir la pâte plusieurs heures avant de l'abaisser. Cette pâte se conserve plusieurs jours.
3. La pâte à biscuits doit être ferme et froide pour se rouler facilement; en rouler peu à la fois et déposer le reste dans la glacière.
4. Pour empêcher la pâte de coller, fariner légèrement la planche ou la toile à pétrir. Une trop grande quantité de farine durcit les biscuits.
5. Disposer les biscuits sur une tôle légèrement graissée.
6. Décorer les biscuits avant la cuisson. Badigeonner la surface de blancs d'oeufs légèrement battus. Garnir de noix hachées, de sucre coloré, de cerises, etc.
7. Conserver les biscuits dans une boîte de fer-blanc ou une jarre. Séparer chaque rang avec du papier ciré. Pour les biscuits croustillants, fermer le contenant à demi, et pour les biscuits tendres, le fermer hermétiquement.

# Biscuits blancs

¾ tasse de graisse ou moitié de beurre
2¼ tasses de farine ROBIN HOOD tamisée
1½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de muscade (à volonté)
1 c. à thé de vanille
1 tasse de sucre
2 oeufs

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade. Défaire la graisse et le beurre en crème, ajouter graduellement le sucre, les oeufs battus et les ingrédients secs, bien mélanger. Aromatiser. Laisser refroidir la pâte deux heures ou de préférence toute la nuit.

Abaisser sur une planche ou une toile légèrement farinée à 1/16 de pouce d'épaisseur pour les biscuits croustillants ou à 1/8 ou 1/4 de pouce pour les biscuits tendres.

Tailler à l'emporte-pièce, déposer sur une tôle graissée et cuire 10 minutes à four modéré, 375°F. Garnir au goût, voir page 77. (85 à 90 biscuits)

## Biscuits à la farine d'avoine

1 tasse de graisse moitié beurre
1½ tasse de Farine ROBIN HOOD tamisée
1 c. à table de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel
1 c. à thé de vanille
1 tasse de cassonade pressée
½ tasse de lait
2 tasses de Farine d'Avoine ROBIN HOOD

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Défaire la graisse et le beurre en crème, ajouter graduellement le sucre, le lait, le gruau et les ingrédients secs. Bien mélanger. Laisser refroidir la pâte 2 heures ou de préférence toute la nuit. Abaisser à 1/8 de pouce d'épaisseur. Tailler à l'emporte-pièce, déposer sur une tôle graissée et cuire 10 minutes à four modéré, 375°F. (80 biscuits)

## Biscuits-sandwichs

Utiliser les biscuits à la Farine d'Avoine, les réunir 2 à 2 avec une garniture aux dattes, des confitures ou beurre de pomme, etc. (voir page 124).

## Biscuits au gingembre

½ tasse de graisse fondue
1¾ tasse de Farine ROBIN HOOD tamisée
1 c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de cannelle
1 c. à table de gingembre
¼ tasse de sucre fin
½ tasse de mie de pain sec
½ tasse de mélasse
2 c. à table d'eau glacée

Tamiser la farine, le soda, le sel, la cannelle et le gingembre. Ajouter le sucre, la mie de pain, la mélasse, la graisse et l'eau. Bien mélanger. Laisser refroidir 2 heures ou toute la nuit de préférence.

Abaisser la pâte à 1/16 de pouce pour les biscuits croustillants ou à 1/8 ou 1/4 de pouce pour les biscuits tendres. Tailler à l'emporte-pièce, déposer sur une tôle graissée et cuire 10 minutes à four modéré, 375°F. (50 à 60 biscuits)

## Biscuits écossais

1 tasse de beurre
½ tasse de cassonade
2 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre graduellement, bien mélanger. Incorporer 1¾ tasse de farine tamisée. Pétrir sur une planche saupoudrée du reste de la farine. Abaisser la pâte à ⅓ ou ½ pouce d'épaisseur, tailler à l'emporte-pièce, déposer sur une tôle non graissée et cuire 30 à 35 minutes à four doux, 300°F. (48 biscuits)

***Pour des biscuits plus volumineux.*** Diviser la pâte en deux parties, abaisser à la main en cercles de 6 pouces de diamètre. Déposer sur une tôle non graissée, denteler les bords et piquer la pâte avec une fourchette. Cuire 40 minutes à four doux, 300°F.

## Biscuits "Frigidaire"

1 tasse de beurre moitié graisse
2¼ tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
1 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de soda à pâte
¼ c. à thé de sel
½ tasse de sucre
½ c. à thé d'essence de citron
½ c. à thé d'essence d'amande
½ c. à thé de vanille
½ tasse de cassonade
2 oeufs

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel. Défaire le beurre et la graisse en crème, ajouter graduellement le sucre, les oeufs battus, les ingrédients secs, mélanger parfaitement. Aromatiser. Refroidir une demi-heure à une heure.

Façonner la pâte refroidie en rouleaux de 2 pouces de diamètre; envelopper de papier ciré et mettre au froid 8 heures ou une nuit entière. Couper en tranches de ⅛ de pouce d'épaisseur et déposer sur une tôle non graissée. Cuire 8 à 10 minutes à four modéré, 375°F. Si désiré, avant de cuire, garnir de cerises, raisins ou noix. (7 douzaines)

## Biscuits "Frigidaire" aux fruits

Suivre la recette précédente et ajouter à la farine ⅓ de tasse d'amandes blanchies et tranchées et ½ tasse de fruits confits hachés ou de cerises.

## Biscuits "Frigidaire" au chocolat

Suivre la recette des biscuits "frigidaire" page 79, retrancher l'essence de citron et d'amande, ajouter aux oeufs battus 3 carrés de chocolat fondu, non sucré, ½ c. à thé de vanille et ½ tasse de noix hachées (à volonté).

## Biscuits "Frigidaire" au gingembre

½ tasse de graisse fondue
1¾ tasse de Farine Robin Hood tamisée
1 c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de cannelle
1 c. à table de gingembre
¼ tasse de sucre fin
½ tasse de mie de pain émiettée fin ou de miettes de biscuits soda
½ tasse de mélasse
2 c. à table d'eau glacée

Tamiser ensemble la farine, le soda, le sel, le gingembre et la cannelle. Ajouter le sucre, la mie de pain, la mélasse, la graisse et l'eau, mélanger parfaitement. Refroidir une demi-heure à une heure. Suivre le mode de préparation des biscuits "Frigidaire", page 79.

## Biscuits à la cuillère

### OBSERVATIONS GENERALES

La pâte à biscuits à la cuillère est plus molle que la pâte à biscuits abaissés. Pour prévenir la dilatation durant la cuisson, la laisser refroidir 1 à 2 heures avant de faire cuire.

# Ermites

1 tasse de beurre moitié graisse
1 tasse de raisins épépinés
1 tasse de dattes hachées
½ tasse de noix hachées
2 tasses de Farine Robin Hood tamisée
1 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de muscade
¼ c. à thé de clou de girofle
1½ tasse de cassonade
3 oeufs

Combiner les raisins lavés et asséchés avec les noix et les dattes hachées. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le soda, le sel et les épices. Défaire le beurre et la graisse en crème, ajouter le sucre graduellement, les oeufs battus, les ingrédients secs, les fruits et les noix. Bien mélanger, laisser refroidir ½ à 1 heure.

Déposer la préparation par cuillerées à un pouce de distance sur une tôle graissée et cuire 8 à 10 minutes à four modéré, 375°F. (4 à 5 douzaines)

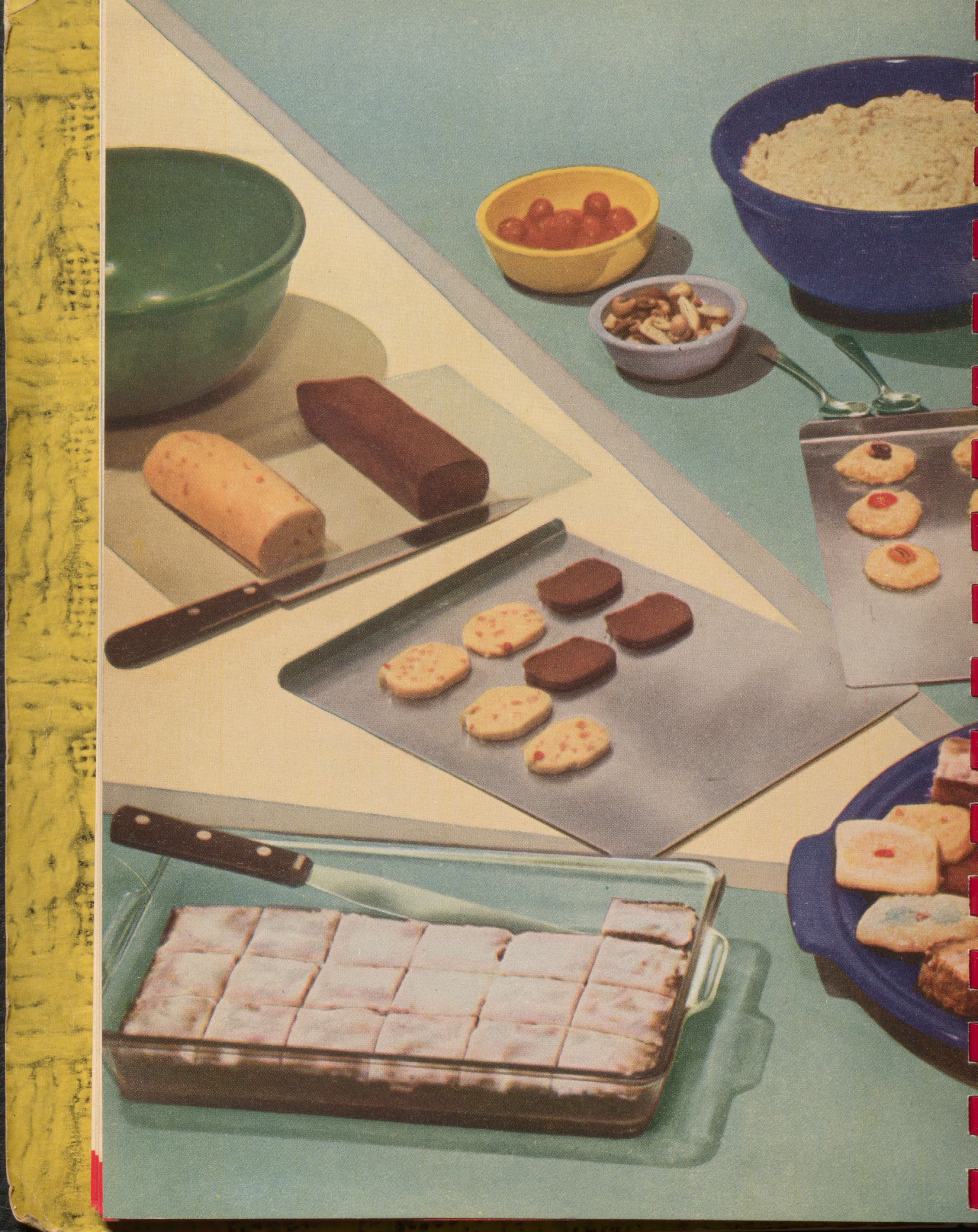
# Croquants à la farine d'avoine

½ tasse de graisse, moitié beurre
¾ tasse, plus 2 c. à table de Farine Robin Hood tamisée
¼ c. à thé de sel
¼ c. à thé de muscade
1 tasse de Farine d'Avoine Robin Hood
½ c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de vanille
½ tasse de cassonade pressée
2 c. à table d'eau chaude

Tamiser ensemble la farine, le sel, la muscade et le soda. Défaire la graisse en crème. Ajouter la cassonade graduellement, les ingrédients secs, le gruau et l'eau chaude. Bien mélanger. Aromatiser. Refroidir la pâte une demi-heure à 1 heure. Déposer par cuillerées à 2″ de distance sur une tôle graissée. Presser le dessus avec une fourchette. Cuire 5 à 6 minutes à four modéré, 360°F. (35 à 40 biscuits)



*Carrés aux épices, page 84*
*Biscuits "frigidaire" aux fruits, page 80*
*Biscuits "frigidaire" au chocolat, page 80*
*Biscuits à la Farine d'Avoine, page 78*
*Biscuits blancs, page 77*





# Carrés aux épices

¾ tasse de graisse fondue moitié beurre
1½ tasse de Farine Robin Hood tamisée
2 c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de muscade
½ c. à thé d'épices mélangées
½ tasse de sucre
2 oeufs
¼ tasse de mélasse
½ tasse de noix hachées
1 tasse de raisins épépinés
6 c. à table de lait

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et les épices. Défaire la graisse et le beurre en crème. Ajouter graduellement le sucre, les oeufs battus, la mélasse, les raisins et les noix. Mêler parfaitement. Incorporer les ingrédients secs et le lait. Etendre dans une léchefrite graissée et farinée de 9 x 12″. Cuire 20 à 25 minutes à four modéré, 350°F. Couper, saupoudrer de sucre ou glacer au goût. (32 biscuits)

# Carrés au caramel

½ tasse de beurre fondu
1 tasse de cassonade pressée
½ c. à thé de vanille
1 c. à thé de poudre à pâte
2 tasses de Farine d'Avoine Robin Hood

Combiner la cassonade, la poudre à pâte et le gruau. Ajouter le beurre et la vanille. Mêler et étendre dans deux léchefrites non graissées de 8 x 8 x 2″.

Cuire 8 à 10 minutes à four modéré, 375°F. Laisser reposer 5 minutes, couper en carrés. (3 douzaines)

# Carrés à la rhubarbe

6 tasses de rhubarbe coupée en dés
2 c. à table de beurre
6 c. à table de cassonade
¾ tasse de sucre
¼ tasse de Farine Robin Hood
¾ tasse de Farine d'Avoine Robin Hood

Préparer la rhubarbe, saupoudrer avec le sucre. Déposer dans une casserole graissée. Mêler le beurre, la farine, la cassonade, le gruau et étendre le mélange sur la rhubarbe.

Cuire environ 1 heure à four modéré, 350°F.

## Carrés au chocolat

½ tasse de graisse, moitié beurre
½ tasse de Farine Robin Hood tamisée
2 carrés de chocolat non sucré
½ c. à thé de vanille
1 tasse de sucre
2 oeufs battus
⅓ tasse de noix hachées
Sel

Tamiser et mesurer la farine avec le sel. Faire fondre le chocolat au-dessus de l'eau chaude. Défaire le beurre et la graisse en crème, verser le sucre graduellement et battre jusqu'à ce que le mélange soit crèmeux. Ajouter les oeufs battus, le chocolat fondu, bien mêler.

Incorporer graduellement la farine tamisée avec le sel et les noix hachées. Aromatiser. Verser dans un moule graissé et fariné de 9 x 9 x 2″. Cuire 30 minutes à four modéré, 350°F. Refroidir, couper en carrés, barres, losanges, etc. (24 morceaux).

## Croquants aux dattes

1 livre de dattes hachées
1 tasse de noix et pacanes hachées
½ tasse de Farine Robin Hood tamisée
¼ c. à thé de poudre à pâte
⅛ c. à thé de sel
1 tasse de sucre
2 oeufs battus
¼ tasse de beurre fondu

Tamiser et mesurer la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le sucre, les dattes et les noix. Mélanger les oeufs et le beurre fondu et incorporer au premier mélange. Etendre à un demi-pouce d'épaisseur dans une tôle de 9″ carrés. Cuire 35 minutes à four modéré, 350°F. Refroidir, couper en barres d'un pouce de largeur par 3″ de longueur. Rouler dans du sucre en poudre si désiré.

## Biscuits au sucre d'érable et aux noix

3 tasses de Farine Robin Hood tamisée
3 c. à thé de poudre à pâte
Beurre fondu
½ tasse de graisse
1 c. à thé de sel
Sucre d'érable
Noix hachées

Tamiser et mesurer la farine avec la poudre à pâte et le sel. Ajouter la graisse et assez de lait pour former une pâte pouvant se rouler en une longue bande étroite. Badigeonner le dessus de beurre fondu et saupoudrer de noix hachées et de sucre d'érable râpé. Rouler comme un gâteau à la gelée et couper en tranches d'un pouce et demi. Cuire à four modéré, 375°F.

# Bouchées aux fruits

1 tasse de beurre ou graisse
2 oeufs battus
½ tasse de raisins de Corinthe
⅓ tasse de noix hachées
¼ c. à thé de soda à pâte
1 c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de muscade
½ c. à thé de sel

1½ tasse de cassonade
½ tasse de raisins
1 tasse de dattes hachées
2¼ tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée (environ)
1 c. à thé de cannelle
¼ c. à thé d'épices mélangées

Tamiser et mesurer la farine, la poudre à pâte, le sel, le soda à pâte et les épices. Défaire le beurre ou la graisse en crème, verser le sucre graduellement et battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter les oeufs battus, les fruits et les noix hachées, bien mélanger.

Incorporer peu à peu le mélange de farine à la première préparation. Déposer par cuillerées sur une tôle graissée, à un pouce de distance et cuire 12 à 15 minutes à four modéré, 350°F.

*REMARQUE—Cuire une bouchée comme essai; si la pâte étend durant la cuisson, ajouter de la farine.*

# Fantaisies suédoises

½ tasse de beurre
¼ tasse de cassonade
1 oeuf
Confitures ou gelée

¾ tasse plus 2 c. à table de Farine ROBIN HOOD tamisée
Noix et pacanes hachées

Tamiser et mesurer la farine. Défaire le beurre en crème, verser la cassonade et battre jusqu'à ce que le tout soit crèmeux. Ajouter le jaune d'oeuf battu, bien mêler. Incorporer peu à peu la farine tamisée. Laisser reposer une heure.

Façonner la pâte refroidie en boules de 1½" de diamètre, les tremper dans le blanc d'oeuf battu et les rouler dans les noix hachées. Déposer sur une tôle graissée et faire une petite cavité au centre de chaque boule.

Cuire 5 minutes à four modéré, 350°F. Déplacer dans le four et accentuer la cavité sur chaque boule et cuire encore 15 minutes. Refroidir sur un gril et remplir les cavités avec des confitures de framboises, fraises ou gelée de pommes, raisins, etc. (2 douzaines)

## Biscuits à la cassonade

2 tasses de cassonade
1½ tasse de graisse, moitié beurre
3 oeufs battus
½ tasse d'amandes hachées (si désiré)
1 c. à thé de cannelle
4¼ tasses de Farine Robin Hood tamisée
2 c. à thé de soda
¼ c. à thé de sel

Tamiser et mesurer la farine, le soda à pâte, la cannelle et le sel. Défaire le beurre et la graisse en crème, verser la cassonade et battre jusqu'à ce que le tout soit crèmeux. Ajouter les oeufs battus.

Incorporer peu à peu le mélange de farine et les amandes hachées. Façonner en deux rouleaux et laisser refroidir plusieurs heures. Trancher et déposer sur une tôle graissée à un pouce de distance. Cuire 10 minutes à four chaud, 400°F.

## Sablés

¾ tasse de beurre
1 c. à thé de vanille
1 c. à thé d'essence d'amande
5 c. à table de cassonade
1¾ tasse de Farine Robin Hood tamisée
2 c. à thé d'eau froide
1 tasse de pacanes hachées

Tamiser et mesurer la farine. Défaire le beurre en crème, ajouter la cassonade et l'eau, battre jusqu'à ce que le tout soit crémeux. Incorporer graduellement la farine tamisée et les pacanes hachées. Bien mêler. Laisser reposer une heure.

Façonner la pâte en boules (environ 1½ x ½″ de diamètre). Déposer sur une tôle non graissée et cuire 40 minutes à four doux, 275°F. Pendant que les sablés sont encore chauds, les déposer dans un sac contenant ½ tasse de sucre en poudre ou du sucre granulé. Bien agiter le sac. (3 douzaines)

## Biscuits à la crème sure

2 tasses de sucre
3 oeufs battus
1 c. à thé de soda
4 tasses de Farine Robin Hood tamisée
1 tasse de beurre, moitié graisse
1 tasse de crème sure
2 c. à thé de poudre à pâte

Tamiser et mesurer la farine, la poudre à pâte et le soda à pâte. Défaire le beurre et la graisse en crème, verser le sucre graduellement et battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter les oeufs battus et le mélange de farine. Aromatiser. Abaisser la pâte et couper à l'emporte-pièce. Cuire 10 minutes à four chaud, 425°F.

## Biscuits au beurre d'arachide

- ⅓ tasse de beurre
- ½ tasse de beurre d'arachide
- 1 tasse de cassonade
- 1 tasse de Farine Robin Hood tamisée (environ)
- 1 oeuf battu
- ½ c. à thé de vanille
- ⅓ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de soda à pâte

Tamiser et mesurer la farine, le soda à pâte et le sel. Défaire le beurre d'arachide et le beurre en crème, verser la cassonade et battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter l'oeuf battu et assez de farine pour obtenir une pâte ferme pour tomber du bout d'une cuillère. Aromatiser.

Déposer par cuillerées sur une tôle graissée et marquer le dessus avec une fourchette. Cuire 10 minutes à four modéré, 350°F.

## Bouchées aux épices

- 1 tasse de beurre, moitié graisse
- 2 tasses de Farine Robin Hood tamisée
- 1 c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de clou de girofle
- 1 tasse de cassonade
- 1½ c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de muscade
- ½ c. à thé de vanille
- 2 oeufs battus
- ¼ tasse de lait

Tamiser et mesurer la farine, la poudre à pâte, le sel et les épices. Défaire le beurre et la graisse en crème, verser le sucre graduellement et battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter les oeufs battus, les ingrédients secs et le lait, commencer et finir par les ingrédients secs. Aromatiser. Laisser refroidir ½ à 1 heure.

Déposer par cuillerées à un pouce de distance, sur une tôle graissée. Cuire 8 à 10 minutes à four modéré, 375°F. Refroidir sur un gril. (4 à 5 douzaines)

*REMARQUE—Si désiré, ajouter ½ tasse de raisins ou ½ tasse de dattes ou ½ tasse de noix.*

# Les secrets de la pâte-brisée

Ces recettes ont été soigneusement adaptées à la Farine ROBIN HOOD. Son emploi exclusif assure les meilleurs résultats.

**1.** Suivre exactement les indications données dans chaque recette.

**2.** Mesurer les ingrédients avec *précision*. Tamiser la farine avant de la mesurer (voir mesures pages 128 et 129).

**3.** *Mêler la graisse à la farine* jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois.

**4.** Incorporer le liquide à la pâte à l'aide d'une fourchette et en manipulant le moins possible. Presser le mélange granuleux dans un papier ciré afin de répartir l'humidité également.

**5.** Laisser refroidir la pâte au moins quelques minutes, une heure de préférence avant de l'abaisser.

**6.** Utiliser très peu de farine pour abaisser.

# Pâte-brisée

3 tasses de Farine ROBIN HOOD tamisée
1 c. à thé de sel
1 tasse (½ livre) de graisse
½ tasse et 2 c. à table d'eau froide

Tamiser ensemble la farine et le sel. En réserver ½ tasse. A l'aide de deux couteaux, couper la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois.

Mêler graduellement l'eau à la demi-tasse de farine qui reste. Ajouter au mélange de farine et de graisse. Déposer le mélange granuleux dans une feuille de papier ciré et presser jusqu'à ce que la farine soit humectée et que le tout forme une boule lisse. Faire refroidir ou utiliser immédiatement selon la recette choisie. (2 croûtes de 9″)

# Pâte sucrée

1 tasse de Farine Robin Hood tamisée
⅛ c. à thé de sel
1 c. à table de sucre
1 c. à thé d'eau froide
6 c. à table de graisse, moitié beurre
1 jaune d'oeuf
2 c. à thé de jus de citron

Tamiser ensemble la farine et le sel; ajouter le sucre. A l'aide de deux couteaux, couper la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois. Combiner le jaune d'oeuf battu légèrement avec le jus de citron et l'eau froide. Incorporer au mélange de farine et de graisse, mêler avec une fourchette. La pâte sera granuleuse. Pétrir environ 15 secondes sur une planche ou une toile farinée. Façonner en boule.

# Emploi des retailles de pâte

Réunir les retailles de pâte et abaisser à ¼" d'épaisseur, découper tel qu'indiqué dans les recettes suivantes.

**Chaussons**—Découper la pâte à l'emporte-pièce et déposer sur une moitié, une cuillerée de confitures au choix. Pratiquer quelques incisions sur l'autre moitié, humecter le tour, replier et presser les bords. Déposer sur une tôle non graissée, cuire à four chaud, 425°F., 25 à 30 minutes.

**Pailles au fromage**—Saupoudrer la pâte de fromage râpé et d'un peu de paprika; plier et presser, saupoudrer de fromage, plier de nouveau. Abaisser à ¼ de pouce d'épaisseur, couper en bandes et déposer sur une tôle non graissée. Cuire 8 à 10 minutes à four très chaud, 450°F. Servir avec salades, etc.

**Pailles à la cannelle**—Suivre le mode de préparation des pailles au fromage, omettre le fromage, badigeonner la pâte d'un peu de beurre, saupoudrer de sucre et de cannelle. Servir avec salade aux fruits, etc.

**Pâtisseries de fantaisie**—Découper en forme de feuilles, losanges, coeurs, étoiles, etc. Cuire 8 à 10 minutes à four très chaud, 450°F.

***Usage***—Ces pâtisseries peuvent être glacées et servies pour le goûter ou employées comme garnitures pour les tartes et les tartelettes découvertes.

# Tartes et tartelettes

## CROUTES DE TARTES (Pâte-type)

Utiliser la moitié de la recette de la pâte brisée, page 89. Abaisser la pâte à 1/8″ d'épaisseur. Déposer dans les assiettes ou dans des moules à muffins. Laisser reposer 1 à 2 heures, puis piquer à la fourchette pour l'empêcher de gonfler. Cuire 8 à 10 minutes à four très chaud, 450°F. Remplir de confitures ou d'une préparation au choix, voir page 124. (1 doz.)

## CROUTES DE TARTES

Suivre la recette de la pâte sucrée, page 90. Abaisser la pâte à 1/3″ d'épaisseur. Pour les tartelettes, couper à l'emporte-pièce et déposer dans des moules à muffins. Piquer légèrement à la fourchette et cuire 12 à 15 minutes à four très chaud, 450°F. Laisser refroidir. Avant de servir, remplir d'une préparation, voir page 124. (1½ doz.)

## TARTELETTES

Suivre la recette de la pâte-brisée, page 89. Utiliser des moules de 3½ à 3¾″ de diamètre. Remplir d'une préparation, voir page 124.

# Tartelettes au caramel

½ de pâte-brisée, page 89
⅓ tasse de beurre
½ tasse de sirop de maïs
½ tasse de cassonade
½ à ⅔ tasse de raisins
¼ c. à thé de muscade
¼ c. à thé de sel
2 oeufs

Garnir de pâte des moules de 3″. Fondre le beurre, ajouter tous les ingrédients, sauf les oeufs. Mélanger parfaitement, laisser refroidir, et incorporer les oeufs. Battre pour mêler les jaunes et les blancs. Verser sur la pâte. Déposer sur le gril inférieur du four et cuire 15 à 20 minutes à four très chaud, 450°F. Laisser reposer 10 minutes avant de démouler. (1 douzaine)

*REMARQUE—Si l'on veut une garniture moins épaisse, n'employer qu'un oeuf.*

# Croûte de tarte

Tarte de 8″—¼ de pâte-brisée, page 89
Tarte de 9″—⅓ de pâte-brisée, page 89

*Croûte supérieure en treillis*—Rouler l'abaisse inférieure ½ pouce plus grande que l'assiette et abaisser la partie supérieure de la même grandeur que l'assiette. Couper en bandes d'un demi-pouce de largeur, les tordre légèrement et les disposer en diagonale sur la préparation, de manière à former des losanges. Humecter les bouts et presser pour faire adhérer sur le bord de l'abaisse inférieure. Replier le surplus de pâte sur les extrémités des lanières et denteler.

# Tarte à la citrouille

| Tarte de 8″ | Tarte de 9″ |
|---|---|
| 1 tasse de citrouille cuite ou en conserve (bien égouttée) | 1¼ tasse de citrouille cuite ou en conserve (bien égouttée) |
| ½ tasse de cassonade | ¾ tasse de cassonade |
| ½ c. à thé de sel | ¾ c. à thé de sel |
| ½ c. à thé de muscade | ¾ c. à thé de muscade |
| ½ c. à thé de gingembre | ¾ c. à thé de gingembre |
| 1 c. à thé de cannelle | 1¼ c. à thé de cannelle |
| 1 c. à table de mélasse | 4 c. à thé de mélasse |
| 2 oeufs | 3 oeufs |
| ½ tasse de lait | ⅔ tasse de lait |
| ¾ tasse de lait évaporé (6 onces) | 1 tasse de lait évaporé |

Utiliser ⅓ de pâte-brisée, page 89. Enduire l'abaisse d'une c. à thé de beurre fondu, mêler le sucre, le sel, les épices et la mélasse à la citrouille. Battre les oeufs, ajouter le lait et le lait évaporé. Lier complètement à la citrouille et verser sur la pâte. Cuire 10 minutes à four très chaud, 450°F. sur le gril inférieur, abaisser la température à 350°F. et cuire 40 à 45 minutes. Garnir de crème fouettée sucrée ou épicée ou servir avec crème glacée.

On peut substituer de la crème claire au lait évaporé, mais la préparation sera moins riche et veloutée.

**Tarte à la citrouille et au "mincemeat"**—Etendre le "mincemeat" sur la pâte, recouvrir avec la préparation à la citrouille. Cuire tel qu'indiqué à la recette précédente. (½ tasse de "mincemeat" pour une tarte de 8″ et ⅔ de tasse pour une tarte de 9″)

**Tarte aux pacanes et à la citrouille**—Dix minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrer la surface de la tarte à la citrouille avec des pacanes ou des noix hachées. (¼ tasse de noix pour une tarte de 8″ et ⅓ tasse pour une tarte de 9″)

## Croûte pour garnitures cuites

¼ de pâte-brisée, page 89 pour une tarte de 8″
⅓ de pâte-brisée, page 89 pour une tarte de 9″

Abaisser la pâte à ⅛″ d'épaisseur. Déposer dans l'assiette, laisser au froid quelques minutes pour prévenir le rétrécissement et piquer la pâte avec une fourchette pour l'empêcher de gonfler ou placer une assiette sur la pâte pendant les 5 premières minutes de la cuisson. Cuire 8 à 10 minutes à four très chaud, 475°F. Refroidir parfaitement avant d'y verser la garniture froide.

## Meringue

| Tarte de 8″ | Tarte de 9″ |
|---|---|
| 2 blancs d'oeufs | 3 blancs d'oeufs |
| ¼ c. à thé de crème de tartre | ¼ c. à thé de crème de tartre |
| 4 c. à table de sucre | 6 c. à table de sucre |

Monter les blancs d'oeufs en neige. Ajouter la crème de tartre et continuer de battre jusqu'à ce que le fouet reste droit. Incorporer graduellement le sucre, une cuillerée à la fois, tout en continuant de battre.

Verser et étendre la meringue sur la préparation froide de manière à ce qu'elle touche la croûte; ceci l'empêche de rétrécir. Faire dorer à four lent, 300°F. Refroidir à la température de la pièce et loin des courants d'air.

*REMARQUE—Le refroidissement trop rapide cause l'affaissement de la meringue.*

## *Tartelettes au "Mincemeat"*

2½ tasses de "mincemeat" pour 6 tartelettes de 3½" de diamètre ou pour 9 tartelettes de format ordinaire. 3½ tasses de "mincemeat" pour 12 tartelettes de format ordinaire.

Suivre la recette de pâte, page 89 ou 90.

## *Tarte à la meringue*

Suivre la recette de pâte sucrée, page 90. Remplir avec une préparation au choix, voir page 124, et recouvrir de meringue, page 93.

## *Tarte à double croûtes*

Pour 1 croûte double de 8", employer ⅔ de pâte-brisée, page 89
Pour 1 croûte double de 9", employer ¾ de pâte-brisée, page 89

Diviser la pâte en 2 parties. Abaisser chaque partie sur une planche ou une toile farinée à ⅛" d'épaisseur et de dimension suffisante pour recouvrir l'assiette. Pratiquer des incisions dans la croûte supérieure, remplir la croûte inférieure d'une préparation au choix, humecter les bords à l'eau froide, recouvrir, denteler les bords ou les presser avec une fourchette. Cuire tel qu'indiqué dans la recette choisie. Commencer la cuisson sur le gril inférieur et terminer sur le gril supérieur du four.

La pâte à tarte peut être préparée à l'avance et conservée au froid.

## *Tarte aux pommes*

**Tarte de 8"**

4½ tasses de pommes tranchées
½ à ¾ tasse de sucre
¾ c. à thé de cannelle
2 c. à thé de beurre

**Tarte de 9"**

6 tasses de pommes tranchées
¾ à 1 tasse de sucre
1 c. à thé de cannelle
1 c. à table de beurre

Suivre les indications données pour la tarte double croûtes, page 94. Préparer les pommes. Déposer sur la pâte, saupoudrer de sucre et de cannelle (la quantité de sucre dépend de l'acidité des pommes). Parsemer de quelques noisettes de beurre, recouvrir de pâte. Cuire 10 minutes à four très chaud, 450°F. sur le gril inférieur et 30 à 35 minutes à four modéré, 350°F. Servir chaud ou froid.

## Tarte à la rhubarbe

| Tarte de 8″ | Tarte de 9″ |
|---|---|
| 3 tasses de rhubarbe coupée | 4 tasses de rhubarbe coupée |
| 1 à 1½ tasse de sucre | 1⅓ à 2 tasses de sucre |
| 4½ c. à table de Farine Robin Hood | 6 c. à table de Farine Robin Hood |
| 2 c. à thé de beurre | 1 c. à table de beurre |

*REMARQUE—1 livre de rhubarbe tranchée donne approximativement 2 à 3 tasses.*

Suivre les indications données pour la tarte double croûtes, page 94. Peler, couper la rhubarbe par morceaux; si elle est tendre et rose, il n'est pas nécessaire de la peler. Mêler le sucre, la farine et en saupoudrer le quart sur la pâte. Distribuer la rhubarbe sur la pâte, saupoudrer avec le reste de sucre et de farine. Parsemer de noisettes de beurre, recouvrir de pâte. Cuire 15 minutes à four très vif, 450°F. sur le gril inférieur, puis 35 à 40 minutes à four modéré, 350°F. Servir chaud ou froid.

## Tarte aux raisins

| Tarte de 8″ | Tarte de 9″ |
|---|---|
| 1½ tasse d'eau | 2 tasses d'eau |
| 1¾ tasse de raisins | 2¼ tasses de raisins |
| ½ tasse de sucre | ¾ tasse de sucre |
| 2 c. à table de Farine Robin Hood | 3 c. à table de Farine Robin Hood |
| ¼ c. à thé de sel | ⅓ c. à thé de sel |
| 2 c. à thé de zeste d'orange râpé | 1 c. à table de zeste d'orange râpé |
| ⅓ tasse de jus d'orange | ½ tasse de jus d'orange |

Suivre les indications données pour la tarte double croûtes, page 94. Chauffer l'eau au point d'ébullition, verser les raisins et laisser mijoter 10 minutes. Mêler le sucre, la farine, le sel, le zeste et le jus d'orange, ajouter au mélange chaud, cuire quelques minutes en brassant continuellement. Refroidir et verser sur la pâte. Recouvrir de pâte et cuire 10 minutes à four très chaud, 450°F. sur le gril inférieur, puis 30 minutes à four modéré, 350°F. Servir chaud ou froid.

## Tarte aux bleuets

**Tarte de 8″**

3 tasses de bleuets frais
½ tasse de sucre
1½ c. à table de Farine ROBIN HOOD
2 c. à thé de tapioca-minute
⅛ c. à thé de muscade
⅛ c. à thé de cannelle
⅛ c. à thé de sel
1 c. à table de jus de citron
2 c. à thé de zeste de citron râpé
1 c. à thé de beurre

**Tarte de 9″**

4 tasses de bleuets frais
⅔ tasse de sucre
2 c. à table de Farine ROBIN HOOD
1 c. à table de tapioca-minute
¼ c. à thé de muscade
¼ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de sel
1½ c. à table de jus de citron
1 c. à table de zeste de citron râpé
½ c. à table de beurre

Suivre les indications données pour la tarte double croûtes, page 94. Préparer et laver les bleuets. Mêler le sucre, la farine, le tapioca, les épices et le sel, ajouter les bleuets, le jus et le zeste de citron râpé. Laisser reposer 10 à 15 minutes. Mélanger bien et verser sur la pâte. Parsemer de noisettes de beurre, recouvrir de pâte. Cuire 10 minutes à four très chaud, 450°F. sur le gril inférieur et 30 minutes à four modéré, 350°F. Servir chaud ou froid.

## Tarte aux abricots

2 tasses d'abricots
1½ c. à table de fécule de maïs
½ tasse de sucre
Gingembre

Suivre les indications données pour la tarte double croûtes, page 94. Mettre dans une casserole le jus d'abricot, le sucre, les abricots coupés et une pincée de gingembre. Lier avec la fécule et cuire 10 minutes. Verser la préparation refroidie dans la croûte et recouvrir de pâte. Cuire 10 minutes à four très chaud, 450°F., sur le gril inférieur et 30 à 35 minutes à four modéré, 350°F.



*Tarte aux bleuets, page 96*
*Pâté au boeuf et aux rognons, page 107*
*Tartelette au caramel, page 91*
*Tartelette meringuée, page 93 ou 94*


Wheat
Hood
Flour
For Cakes Pastry & Bread

# Tarte aux framboises

**Tarte de 8″**

¼ c. à thé de sel
1 c. à table de fécule de maïs
2 c. à table de sucre
¼ c. à thé de cannelle (si désiré)
1 tasse de sirop de fruit
2 c. à thé de beurre
2 tasses de conserves de fruits égouttés

**Tarte de 9″**

⅓ c. à thé de sel
4 c. à thé de fécule de maïs
3 c. à table de sucre
⅓ c. à thé de cannelle (si désiré)
1⅓ tasse de sirop de fruit
1 c. à table de beurre
2⅔ tasses de conserves de fruits égouttés

Suivre les indications données pour la tarte double croûtes, page 94. Mêler le sel, la fécule, le sucre, le beurre et la cannelle. Ajouter le sirop de fruit et cuire quelques minutes en brassant continuellement. Incorporer les fruits. Laisser refroidir et verser dans l'abaisse. Recouvrir de pâte. Cuire 10 minutes à four très chaud, 450°F. sur le gril inférieur et 20 minutes à 350°F. Servir chaud ou froid.

# Tarte aux cerises

Utiliser la recette précédente et omettre la cannelle. Ajouter ⅓ c. à thé d'essence d'amande pour la tarte de 8″ et ½ c. à thé pour la tarte de 9″.

# Tarte aux pêches

Utiliser la recette de la tarte aux framboises, omettre la cannelle et ajouter 1 c. à thé de jus de citron.

# Tarte aux fruits non sucrés

Utiliser la recette de la tarte aux framboises en portant la quantité de sucre à ½ tasse pour la tarte de 8″ et à ¾ de tasse pour la tarte de 9″.

# Tarte au caramel

| Tarte de 8″ | Tarte de 9″ |
|---|---|
| ¼ tasse de beurre | ⅓ tasse de beurre |
| ¾ tasse de cassonade | 1 tasse de cassonade |
| 2 tasses de lait | 2⅔ tasses de lait |
| ⅓ tasse de Farine ROBIN HOOD | ½ tasse de Farine ROBIN HOOD |
| ½ c. à thé de sel | ¾ c. à thé de sel |
| 2 jaunes d'oeufs | 3 jaunes d'oeufs |
| ¼ c. à thé de vanille | ½ c. à thé de vanille |

Suivre le mode de préparation de la croûte à tarte, page 93. Faire caraméliser le sucre et le beurre fondu (½ tasse pour une tarte de 8″ et ¾ tasse pour une tarte de 9″) en brassant constamment. Ajouter le lait (1⅓ tasse pour une tarte de 8″ et 2 tasses pour une tarte de 9″). Chauffer au-dessus de l'eau chaude.

Mêler la farine, le sel et le reste du sucre, délayer avec le reste du lait froid. Incorporer au caramel, en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe, puis de temps à autre pendant 15 minutes.

Réchauffer les jaunes d'oeufs battus avec quelques cuillerées du mélange, verser dans la préparation et cuire 2 minutes. Refroidir recouvert. Aromatiser. Verser dans la croûte et garnir de crème fouettée ou de meringue, page 93.

# Tarte à la crème

| Tarte de 8″ | Tarte de 9″ |
|---|---|
| 2 tasses de lait | 2⅔ tasses de lait |
| 2 c. à table de fécule de maïs | 2½ c. à table de fécule de maïs |
| 1½ c. à table de Farine ROBIN HOOD | 2 c. à table de Farine ROBIN HOOD |
| ¼ c. à thé de sel | ½ c. à thé de sel |
| ½ tasse de sucre | ⅔ tasse de sucre |
| 2 jaunes d'oeufs | 3 jaunes d'oeufs |
| 2 c. à thé de beurre | 1 c. à table de beurre |
| 1 c. à thé de vanille ou d'essence d'amande | 1¼ c. à thé de vanille ou d'essence d'amande |

Suivre le mode de préparation pour la croûte à tarte, page 93. Chauffer le lait au bain-marie (1½ tasse pour une tarte de 8″, 2 tasses pour une tarte de 9″). Mêler la fécule de maïs, la farine, le sel, le sucre et délayer avec le reste du lait froid, verser dans le lait chaud. Cuire en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe, puis de temps à autre pendant 15 minutes.

Réchauffer les jaunes d'oeufs légèrement battus avec quelques cuillerées du mélange. Incorporer à la préparation. Cuire 2 minutes. Ajouter le beurre. Refroidir recouvert. Aromatiser, verser dans la croûte froide. Garnir de crème fouettée ou de meringue, page 93.

## Variétés de tartes à la crème

**Tarte à la crème aux bananes**—Suivre le mode de préparation de la recette précédente. Verser la moitié de la crème dans une croûte refroidie. (Employer ¾ de tasse de bananes tranchées pour une tarte de 8″ et 1 tasse pour une tarte de 9″.) Disposer la moitié des bananes tranchées sur la préparation. Verser le reste de la crème et recouvrir avec le reste des fruits. Garnir de crème fouettée ou de meringue, page 93.

*REMARQUE—Arroser les bananes de jus de citron pour les empêcher de noircir.*

**Tarte à la crème aux pêches**—Suivre le mode de préparation de la tarte à la crème. Verser la préparation dans une croûte refroidie. Disposer 6 ou 7 moitiés de pêches sur la crème. Remplir chaque cavité du fruit de crème fouettée et décorer d'une cerise "maraschino".

**Tarte à la crème au coco**—Suivre le mode de préparation de la tarte à la crème. Ajouter le coco émietté à la crème refroidie (¾ tasse pour une tarte de 8″ ou 1 tasse pour une tarte de 9″). Verser sur la croûte froide et recouvrir de crème fouettée ou de meringue. Saupoudrer la meringue de coco avant de faire brunir (¼ tasse pour une tarte de 8″ ou ⅓ tasse pour une tarte de 9″).

**Tarte à la crème aux dattes**—Suivre le mode de préparation de la tarte à la crème. Cuire pendant quelques minutes 1 tasse de dattes sans noyau et ½ tasse d'eau. Refroidir, étendre dans la croûte et recouvrir de la crème. Décorer de crème fouettée ou de meringue, page 93.

# Tarte aux fraises

**Tarte de 8″**

- ¾ c. à table de gélatine
- 3 c. à table d'eau froide
- 2 gros oeufs
- ½ tasse de sucre
- 2 c. à thé de jus de citron
- ¼ c. à thé de sel
- ¾ tasse de fraises écrasées avec jus
- ¼ c. à thé de crème de tartre

**Tarte de 9″**

- 1 c. à table de gélatine
- ¼ tasse d'eau froide
- 3 gros oeufs
- ¾ tasse de sucre
- 1 c. à table de jus de citron
- ½ c. à thé de sel
- 1 tasse de fraises écrasées avec jus
- ¼ c. à thé de crème de tartre

Suivre le mode de préparation de la croûte à tarte, page 93. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Battre les jaunes d'oeufs avec 6 c. à table de sucre pour une tarte de 8″ et ½ tasse pour une tarte de 9″. Ajouter le jus de citron et le sel. Verser dans la partie supérieure d'un bain-marie et cuire en brassant continuellement jusqu'à épaississement. Ajouter la gélatine et brasser jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Incorporer les fraises écrasées et laisser prendre partiellement.

Fouetter les blancs d'oeufs en neige, ajouter la crème de tartre et battre jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Incorporer graduellement le reste du sucre. Brasser les fraises et les ajouter aux blancs d'oeufs. Verser sur la croûte. Refroidir quelques heures. Garnir de crème fouettée ou de morceaux de fruits.

# Tarte aux prunes

**Tarte de 8″**

- 2 tasses de prunes cuites non sucrées
- 1 orange
- ½ tasse de cassonade
- ¼ c. à thé de sel
- 4 c. à table de Farine Robin Hood
- ¼ c. à thé de cannelle
- 1 tasse de jus de prune
- 2 c. à table de beurre

**Tarte de 9″**

- 2½ tasses de prunes cuites non sucrées
- 1 orange
- ⅔ tasse de cassonade
- ¼ c. à thé de sel
- 5 c. à table de Farine Robin Hood
- ½ c. à thé de cannelle
- 1¼ tasse de jus de prune
- 3 c. à table de beurre

Suivre le mode de préparation de la croûte à tarte, page 93. Mêler le sucre, le sel, la farine, la cannelle et le jus de prune dans la partie supérieure d'un bain-marie. Cuire directement sur le feu en brassant continuellement jusqu'à épaississement. (Si nécessaire, ajouter de l'eau au jus de prune pour obtenir la quantité de liquide demandé dans la recette.)

Ajouter l'orange et les prunes hachées, le beurre et cuire 30 minutes au-dessus de l'eau bouillante. Laisser refroidir. Verser sur la croûte. Garnir avec de la crème fouettée et saupoudrer de zeste d'orange râpé.

## Tarte à la crème au chocolat

2 carrés de chocolat râpé
¼ tasse de fécule de maïs
⅛ c. à thé de sel
½ tasse de sucre
2 tasses de lait
1 c. à thé de vanille

Chauffer dans un bain-marie le lait, le sucre, le sel et le chocolat. Quand le chocolat est fondu, battre pour rendre la préparation lisse. Délayer la fécule dans un peu de lait froid, réchauffer et l'incorporer au premier mélange en brassant constamment. Cuire 5 à 8 minutes. Aromatiser. Refroidir et verser dans une croûte à tarte cuite. Couvrir d'une meringue, voir page 93, et cuire 12 minutes à four lent, 300°F.

On peut aussi décorer avec de la guimauve; placer au four quelques minutes pour faire dorer, ou encore servir avec de la crème fouettée. Cette crème au chocolat est délicieuse dans les éclairs ou les choux à la crème.

## Tarte aux ananas

**Tarte de 8″**

Crème pour tarte
¾ tasse d'ananas sucrés coupés en dés
ou
½ tasse d'ananas sucrés déchiquetés

**Tarte de 9″**

Crème pour tarte
1 tasse d'ananas sucrés coupés en dés
ou
¾ tasse d'ananas sucrés déchiquetés

Suivre le mode de préparation de la croûte à tarte, page 93. Préparer la crème à tarte, voir page 124. Remplir la croûte refroidie avec la moitié de la crème, couvrir de la moitié des ananas. Verser le reste de la crème et le reste des ananas.

Garnir avec de la crème fouettée ou une meringue, page 93.

# Tarte chiffonade

| Tarte de 8″ | Tarte de 9″ |
|---|---|
| 2 gros jaunes d'oeufs | 3 gros jaunes d'oeufs |
| ½ tasse plus 2 c. à table de sucre | ¾ tasse de sucre |
| 2 c. à thé de zeste de citron râpé | 1 c. à table de zeste de citron râpé |
| ¼ tasse de jus de citron non coulé | ⅓ tasse de jus de citron non coulé |
| ¼ c. à thé de sel | ¼ c. à thé de sel |
| 2 c. à thé de gélatine | 1 c. à table de gélatine |
| 2 c. à table d'eau froide | 3 c. à table d'eau froide |
| ¼ tasse d'eau bouillante | ⅓ tasse d'eau bouillante |
| 2 gros blancs d'oeufs | 3 gros blancs d'oeufs |
| ¼ c. à thé de crème de tartre | ¼ c. à thé de crème de tartre |

Suivre le mode de préparation de la croûte à tarte, page 93. Battre légèrement les jaunes d'oeufs avec la moitié du sucre, le zeste et jus de citron, le sel dans la partie supérieure d'un bain-marie. Cuire en brassant continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 10 minutes).

Tremper la gélatine dans l'eau froide, puis dissoudre avec l'eau chaude. Incorporer au mélange chaud. Fouetter et laisser prendre à demi au froid. Monter les blancs d'oeufs en neige ferme. Ajouter la crème de tartre, le reste du sucre graduellement. Fouetter la préparation et incorporer les blancs d'oeufs en pliant. Verser sur la croûte. Refroidir 2 heures ou plus. Garnir de crème fouettée.

# Pâté aux pommes

6 tasses de pommes tranchées
1 tasse de sucre
½ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de muscade
1 c. à thé de jus de citron
1 c. à table de beurre

Préparer la pâte, voir page 89. Préparer les pommes, les saupoudrer des épices et du sucre mêlés. Disposer dans un plat profond de 10 x 6 x 2″. Arroser

avec le jus de citron et parsemer de noisettes de beurre. Recouvrir de la pâte. Cuire 10 minutes à four très chaud, 450°F. sur le gril inférieur du four et 30 minutes à four modéré, 350°F. Transposer sur le gril supérieur pour les derniers 15 minutes de cuisson. Servir avec crème.

*REMARQUE—Si les pommes sont sèches, ajouter une à deux cuillerées à table d'eau au jus de citron.*

## Tarte au citron

**Tarte de 8″**

- ⅔ tasse de sucre
- 2 c. à table de fécule de maïs
- 3 c. à table de Farine ROBIN HOOD
- ¼ c. à thé de sel
- 1¾ tasse d'eau chaude
- 2 c. à thé de zeste de citron râpé
- 2 jaunes d'oeufs
- ¼ tasse de sucre
- 2 c. à thé de beurre
- ¼ tasse de jus de citron

**Tarte de 9″**

- ¾ tasse de sucre
- 2½ c. à table de fécule de maïs
- ¼ tasse de Farine ROBIN HOOD
- ¼ c. à thé de sel
- 2 tasses d'eau chaude
- 1 c. à table de zeste de citron râpé
- 3 jaunes d'oeufs
- ⅓ tasse de sucre
- 1 c. à table de beurre
- 6 c. à table de jus de citron

Suivre le mode de préparation de la croûte à tarte, page 93. Mêler le sucre, la fécule, la farine et le sel dans la partie supérieure d'un bain-marie, ajouter graduellement l'eau chaude, puis le zeste de citron. Cuire à feu lent, brassant continuellement jusqu'à ce que le mélange soit épais et transparent (environ 10 minutes).

Battre les jaunes d'oeufs avec ¼ tasse de sucre pour une tarte de 8″ ou ⅓ tasse pour une tarte de 9″. Réchauffer avec quelques cuillerées de la préparation. Incorporer au contenu du bain-marie en brassant constamment, cuire 2 minutes, ajouter le beurre et le jus de citron, refroidir. Verser sur la croûte froide et garnir de meringue, page 93.



# Tarte aux canneberges

1 tasse de sucre
½ tasse d'eau
2 tasses de canneberges (atocas)
1 c. à table de beurre
2 jaunes d'oeufs
½ c. à thé de jus de citron
2 c. à table de Farine Robin Hood tamisée

Suivre le mode de préparation de la croûte à tarte, page 92. Faire bouillir l'eau et le sucre dans la partie supérieure d'un bain-marie. Ajouter les canneberges et laisser cuire jusqu'à ce qu'elles éclatent toutes. Incorporer la farine et le beurre. Cuire pendant 5 minutes. Ajouter les jaunes d'oeufs battus et le jus de citron. Cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe. Refroidir.

Verser dans une croûte à tarte, couvrir avec des bandes de pâte placées en diagonale de manière à former des losanges. Presser bien les bouts des bandes de pâte sur les bords de la croûte. Cuire 10 minutes à four chaud, 450°F., et 30 minutes à four modéré, 375°F.

# Tarte aux pruneaux

1½ tasse de pruneaux
½ tasse de sucre ou cassonade
1 c. à table de jus de citron
1½ c. à thé de beurre
1 c. à table de Farine Robin Hood

Suivre le mode de préparation de la croûte à tarte, page 94. Laver les pruneaux, recouvrir d'eau chaude et laisser tremper quelques heures. Cuire dans la même eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Refroidir, enlever les noyaux, couper les pruneaux et mêler au sucre et au jus de citron. Garnir une assiette à tarte d'une abaisse de pâte, remplir avec la préparation de pruneaux, parsemer de noisettes de beurre et saupoudrer de farine. Recouvrir de pâte et cuire 10 minutes à four chaud, 450°F., et 35 minutes à four modéré, 350°F.

# Tarte au suif

1 tasse de suif haché
1 tasse de cassonade pressée
1 tasse de raisins
3 c. à table de vinaigre
3 c. à table d'eau

Suivre le mode de préparation de la croûte à tarte, page 94. Garnir une assiette à tarte d'une abaisse de pâte. Etendre le suif haché, les raisins lavés et saupoudrer de cassonade. Mêler le vinaigre et l'eau et verser sur le suif et les raisins. Recouvrir de pâte et cuire 10 minutes à four chaud, 450°F., et 40 minutes à four modéré, 350°F.

## Pâté au poulet et aux légumes

1 poulet de 4 livres environ
1 tasse de céleri haché
12 petits oignons blancs
6 c. à table de Farine Robin Hood
2 tasses de bouillon de poulet
½ de pâte brisée, page 89
1 c. à thé de sel
1 tasse de carottes en dés
6 c. à table de gras de poulet
1 tasse de lait ou crème claire
Sel et poivre

Préparer la pâte. Mettre le poulet et le sel dans une marmite, recouvrir à demi d'eau bouillante. Cuire 1½ à 2 heures; pendant la cuisson, ajouter de l'eau si nécessaire. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajouter le céleri, les carottes et les oignons entiers.

Quand le poulet et les légumes sont cuits, enlever le bouillon, laisser refroidir et dégraisser. Placer la viande dans un plat de 10 x 6 x 2″. Remettre les os dans le bouillon et faire bouillir rapidement pour réduire la quantité à 2 tasses. Couler le bouillon.

Mettre la graisse dans la partie supérieure d'un bain-marie, ajouter la farine et brasser jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le lait et le bouillon. Cuire au-dessus de l'eau bouillante, brassant constamment jusqu'à épaississement. Assaisonner. Verser sur le poulet et les légumes, laisser refroidir. Recouvrir de pâte. Cuire 10 minutes à four très chaud, 450°F., et 20 minutes à four modéré, 350°F. (6 portions)

## Pâté au boeuf et aux rognons

½ de pâte brisée, page 89
1 livre de rognons de boeuf
1 livre de boeuf (ronde)
4 c. à table de graisse de rôti
2 c. à thé de sel
6 c. à table d'eau froide
¼ c. à thé de poivre
2 tasses de tranches d'oignon
3 tasses d'eau chaude
4 c. à table de Farine Robin Hood
1 c. à table de sauce piquante

Préparer la pâte. Couper les rognons en morceaux d'un demi-pouce et laisser tremper 30 minutes dans l'eau froide salée, égoutter et assécher. Faire revenir le boeuf coupé en morceaux de deux pouces et les rognons dans la graisse de rôti. Ajouter le sel, le poivre, l'oignon et l'eau chaude. Couvrir et laisser mijoter 2 heures.

Déposer la viande dans l'assiette à pâté. Epaissir la sauce avec le mélange de farine et d'eau froide, environ 2 tasses de sauce. Ajouter la sauce piquante ou autre assaisonnement au goût. Verser sur la viande et laisser refroidir. Recouvrir de la pâte. Cuire 10 minutes à four très chaud, 450°F., et 35 minutes à four modéré, 350°F. (6 portions)

# Poudings

## POUDINGS AU FOUR

Les recettes de poudings données dans les pages suivantes fournissent une variété infinie de desserts.

Les dimensions des moules sont indiquées dans chaque recette mais tout autre ustensile de même dimension peut être utilisé.

Mesurer avec précision, employer la Farine Robin Hood, mélanger avec soin et cuire selon les indications spécifiées dans les recettes, assurent invariablement le succès.

## POUDINGS AU BAIN-MARIE

La cuisson au bain-marie épargne du temps et du travail.

Le bain-marie est utilisé comme moule pour la cuisson et sert à réchauffer les restes du pouding.

## POUDINGS A LA VAPEUR

Le pouding à vapeur peut se cuire dans un appareil spécial ou dans un ustensile contenant de l'eau bouillante à mi-hauteur des moules. Bien couvrir afin de retenir la vapeur.

Les poudings riches au suif et aux fruits peuvent être cuits à l'avance et conservés. Les laisser refroidir 24 heures dans les moules couverts et à la température de la pièce et conserver dans un endroit frais et sec. Au moment de servir, réchauffer à la vapeur, environ 2 heures pour les gros moules, 1½ heure pour les petits et 1 heure pour les poudings individuels.

# Pouding aux pommes

6 moyennes pommes hachées
3 c. à table de sucre
¼ tasse de graisse
1½ tasse de Farine Robin Hood tamisée
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
¾ tasse de sucre
1 oeuf
¾ tasse d'eau ou de lait
1 once de chocolat semi-sucré râpé

Préparer les pommes, les déposer dans un plat graissé de 10 x 6 x 2″ et saupoudrer de 3 c. à table de sucre. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Défaire la graisse en crème, incorporer graduellement le sucre et l'oeuf battu, battre. Ajouter alternativement les ingrédients secs et le liquide en pliant la pâte entre chaque addition. Verser sur les pommes et saupoudrer de chocolat. Cuire 45 à 50 minutes à four modéré, 350°F. Servir avec sauce au choix ou avec crème fouettée. (8 portions)

## Pouding aux pêches

Suivre les indications de la recette précédente. Remplacer les pommes par 2 tasses de pêches, omettre le chocolat et ajouter ½ c. à thé de cannelle et 2 c. à thé de sucre pour saupoudrer sur la pâte. Servir avec sauce au choix.

## Pouding renversé aux ananas

Pâte du pouding aux pommes
3 c. à table de beurre
½ tasse de cassonade
4 tranches d'ananas
ou
1 tasse d'ananas coupés en dés

Mettre le beurre dans une casserole de 8 x 8 x 2″, saupoudrer de cassonade, et faire mijoter quelques minutes. Retirer du feu, ajouter l'ananas et recouvrir de pâte. Cuire comme le pouding aux pommes. Renverser sur un plat. Servir avec crème. Si désiré, garnir les tranches d'ananas avec des cerises.

## Poudings individuels aux pommes

1½ tasse de pommes hachées
¼ tasse de graisse, partie de beurre
1 tasse de Farine Robin Hood tamisée
¾ c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de muscade
¾ tasse de sucre
1 oeuf
1 c. à table de crème
¼ c. à thé de sel

Préparer les pommes. Tamiser ensemble la farine, le soda, le sel, la cannelle et la muscade. Défaire la graisse et le beurre en crème; ajouter graduellement le sucre, l'oeuf battu et battre à fond. Incorporer les ingrédients secs avec le moins de manipulations possible et ajouter les pommes et la crème. Remplir à demi des moules individuels graissés. Cuire 30 minutes à four modéré, 350°F. Servir avec sauce au choix. Si désiré, ajouter aux pommes ½ tasse de raisins et 4 cerises tranchées. (6 à 8 portions)

## Chaussons aux pommes

1½ tasse de sucre
1½ tasse d'eau
¼ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de muscade
2 c. à table de beurre
3 grosses pommes
Pâte "Short Cake", page 47
⅓ tasse de sucre
¼ c. à thé de cannelle

Mêler le sucre, les épices et l'eau. Chauffer et laisser mijoter 7 minutes. Ajouter le beurre. Préparer la pâte, abaisser à ¼" d'épaisseur. Diviser en 6 carrés, déposer sur chacun 4 morceaux de pommes. Mêler le ⅓ de tasse de sucre et le ¼ c. à thé de cannelle et en saupoudrer les pommes. Humecter les coins de la pâte et recouvrir les pommes en repliant au centre. Disposer dans le plat graissé, verser le sirop autour des chaussons. Cuire 25 à 30 minutes à four vif, 400°F. Servir avec crème.

## Pouding éclair aux raisins

1 tasse de Farine Robin Hood tamisée
2 c. à thé de poudre à pâte
⅛ c. à thé de sel
2 c. à thé de sucre
2 c. à table de graisse
1 tasse de raisins
½ tasse de lait
1 tasse de cassonade
1 c. à table de beurre
1¾ tasse d'eau bouillante

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le sucre, la graisse et mêler à l'aide de deux couteaux jusqu'à ce que la graisse soit de la grosseur d'un demi-pois. Incorporer les raisins et graduellement le lait en mélangeant à la fourchette. Déposer dans un plat graissé. Mêler la cassonade, le beurre et l'eau bouillante, verser sur la pâte. Cuire 30 à 35 minutes à four modéré, 375°F. Servir avec la sauce et crème. (6 portions)

## Poudings individuels aux fruits

2 tasses de fruits sucrés
1 tasse de sirop de fruit
1 c. à table de fécule de maïs
2 c. à table d'eau froide
1 c. à table de beurre
1½ c. à table de sucre
1 oeuf
1½ tasse de Farine ROBIN HOOD tamisée
2¼ c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel
¼ tasse de graisse
⅔ tasse de lait

Placer les fruits égouttés dans 6 moules individuels graissés ou dans un moule de 10 x 6″.

Délayer la fécule de maïs avec l'eau froide, ajouter au sirop chaud, brasser constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe. Verser sur les fruits. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel, ajouter le sucre et la graisse. Mélanger à l'aide de deux couteaux jusqu'à ce que la graisse soit de la grosseur d'un demi-pois. Mêler l'oeuf battu et le lait, incorporer aux ingrédients secs en pliant la pâte avec une fourchette. Déposer sur les fruits. Cuire 30 minutes à four vif, 400°F. Servir avec crème ou sauce au choix. (6 portions)

*REMARQUE—Si les fruits sont acides, ajouter un peu de sucre au sirop de fruit avant de le faire chauffer.*

## Croustade aux pommes

4½ tasses de pommes tranchées
½ tasse de sucre
2 c. à thé de jus de citron
2 c. à table d'eau
4 c. à table de beurre
⅓ tasse de cassonade pressée
⅓ tasse de Farine ROBIN HOOD
¾ tasse de Farine d'Avoine ROBIN HOOD

Déposer les pommes dans un plat beurré. Saupoudrer de sucre. Mélanger le jus de citron, l'eau et verser sur les pommes. Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement le sucre, incorporer la farine, le gruau et étendre sur les fruits. Cuire environ 35 minutes à four modéré, 375°F. Servir avec crème.

*REMARQUE—Ajouter ¼ tasse de sucre pour les pommes acides et 2 c. à table d'eau pour les pommes fermes et sèches.*

# Pouding aux carottes

1 tasse de raisins
½ tasse d'écorces hachées
1 moyenne pomme hachée
¾ tasse de carottes râpées
1 tasse de mie de pain frais
1 tasse de Farine ROBIN HOOD tamisée
1 c. à thé de soda
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de muscade
¼ c. à thé de clou de girofle
½ tasse de suif haché
½ tasse de sucre
1 tasse de Farine d'Avoine ROBIN HOOD
3 oeufs
½ tasse de mélasse
½ tasse de sirop de maïs
¼ tasse de jus de fruit (raisins, pommes, etc.)

Tamiser ensemble la farine, le soda, le sel et les épices. Incorporer le suif, le sucre, la farine d'avoine, les fruits et la mie de pain. Battre les oeufs, ajouter la mélasse, le sirop de maïs et le jus de fruit. Verser sur les ingrédients secs et mélanger parfaitement. Remplir aux ⅔, 3 moules graissés d'une chopine ou 12 moules individuels. Couvrir de plusieurs épaisseurs de papier ciré ou d'un couvercle graissé et cuire tel qu'indiqué à la page 108 pour Poudings à la vapeur (3 heures pour un moule et 1½ heure pour les moules individuels).

# "Plum pudding"

3 tasses de raisins épépinés
2 tasses de raisins
½ tasse de citron haché
⅔ tasse d'écorces hachées
¼ tasse de cerises "maraschino" hachées
⅓ à ½ tasse d'amandes blanchies, et hachées (si désiré)
1¾ tasse de Farine ROBIN HOOD tamisée
½ c. à thé de sel
1 muscade râpée
½ livre de suif haché
1 tasse de sucre
3 oeufs
1 tasse de lait

Tamiser ensemble la farine et le sel, ajouter le suif et la muscade. Mélanger du bout des doigts ou avec deux couteaux. Ajouter le sucre et les fruits, battre, incorporer les oeufs bien battus et le lait. Mêler parfaitement. Remplir aux ⅔, 2 moules graissés de 1½ chopine ou 16 moules individuels. Couvrir de plusieurs épaisseurs de papier ciré ou d'un couvercle graissé. Cuire tel qu'indiqué pour les poudings à vapeur, page 108 (3 heures pour les grands moules et 2½ heures pour les moules individuels). Servir avec sauce au choix.



# Croustade aux bleuets

Suivre les indications de la recette précédente. Remplacer les pommes par 4 tasses de bleuets frais et omettre les 2 c. à table d'eau.

# Pouding à la rhubarbe

4½ tasses de rhubarbe
¾ tasse de sucre
¼ c. à thé de cannelle
¼ c. à thé de gingembre
2 c. à table d'eau
4 c. à table de beurre
⅓ tasse de cassonade pressée
⅓ tasse de Farine Robin Hood
¾ tasse de Farine d'Avoine Robin Hood

Déposer la rhubarbe dans un plat graissé. Saupoudrer de sucre, d'épices et verser l'eau. Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement la cassonade, incorporer la farine et le gruau et étendre sur la rhubarbe. Cuire 35 à 40 minutes à four modéré, 375°F.

# Pouding au bain-marie

½ tasse de confitures, de marmelade ou de conserves de fruits sucrés et égouttés
3 c. à table de graisse ou beurre
⅓ tasse de sucre
½ c. à thé de vanille
¾ tasse, plus 2 c. à table de Farine Robin Hood tamisée
1½ c. à thé de poudre à pâte
⅛ c. à thé de sel
1 oeuf
½ tasse de lait

Graisser la partie supérieure du bain-marie et y verser les fruits. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement le sucre, incorporer l'oeuf battu, la vanille, puis alternativement les ingrédients secs et le lait en pliant la pâte entre chaque addition. Déposer sur les confitures. Couvrir et placer au-dessus de l'eau bouillante, cuire 1¾ à 2 heures. Voir à ce que l'eau bout constamment. Servir avec sauce au choix. (4 à 6 portions)

## Pouding au chocolat

Suivre la recette du Pouding au bain-marie, page 114. Ajouter au beurre défait en crème, 1½ carré de chocolat non sucré fondu et, si désiré, ½ tasse de noix hachées. Les confitures ou les conserves de fruits peuvent être omises.

## Pouding à la marmelade

Suivre la recette du Pouding au bain-marie, page 114. Ajouter 1 c. à thé de zeste d'orange râpé. Remplacer la demi-tasse de lait par ⅓ tasse de lait et ¼ tasse de marmelade.

La marmelade peut aussi remplacer les confitures ou les conserves de fruits. Démouler et servir avec Sauce à la Vanille, à l'Orange, etc. Voir sauces, page 125.

## Pouding aux épices

Suivre la recette du Pouding au bain-marie, page 114. Ajouter aux ingrédients secs tamisés, ½ c. à thé de cannelle, ¼ c. à thé de muscade et ⅛ c. à thé de clou de girofle. Utiliser ⅓ tasse de cassonade pressée à la place du sucre granulé. Les conserves de fruits ou les confitures peuvent être omises. Servir avec Sauce à la Vanille, à la Cassonade, etc. Voir sauces, page 125.

## Pouding à la mélasse

¾ tasse, plus 2 c. à table de
Farine ROBIN HOOD tamisée
1 c. à thé de gingembre
2 c. à table de sucre
¼ tasse de mélasse
½ c. à thé de soda à pâte
⅛ c. à thé de sel
½ c. à thé de cannelle
1 oeuf
¼ tasse d'eau chaude
3 c. à table de graisse fondue

Tamiser et mesurer la farine, le soda à pâte, le sel et les épices. Ajouter le sucre. Battre l'oeuf, incorporer la mélasse, l'eau chaude et la graisse fondue. Verser tout à la fois dans les ingrédients secs. Brasser juste pour mêler les ingrédients. Verser dans la partie supérieure d'un bain-marie graissé. Placer au-dessus de l'eau chaude et cuire 1¾ à 2 heures ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme sur le dessus.

Démouler et servir avec Sauce aux Pommes, aux Bananes, etc. Voir sauces, page 125.

## Pouding aux bleuets

4 tasses de bleuets
2 c. à thé de jus de citron
¼ tasse de Farine Robin Hood tamisée
¼ tasse de sucre
2 c. à table de graisse
¾ tasse de Farine d'Avoine Robin Hood
¼ tasse de cassonade

Tamiser et mesurer la farine, ajouter la graisse, la cassonade et le gruau, bien mêler. Laver et déposer les bleuets dans un plat allant au four, saupoudrer de sucre et arroser de jus de citron. Recouvrir du mélange de farine et cuire 40 minutes à four modéré, 375°F.

## Pouding au sirop d'érable

1 tasse de sirop d'érable
4 à 6 tranches de pain rassis beurré
2 oeufs
¼ c. à thé de sel
1½ tasse de lait

Couper le pain en bâtonnets, tremper dans le sirop bouillant et disposer dans une casserole beurrée. Battre les oeufs, ajouter le reste du sirop, le sel et le lait. Verser cette préparation sur le pain. Déposer le plat dans une casserole d'eau chaude, cuire 40 minutes à four modéré, 350°F.

## Pouding aux framboises

½ tasse de graisse
3 oeufs
3 c. à thé de poudre à pâte
⅔ tasse de lait
1 c. à thé de vanille
1 tasse de sucre
2 tasses de Farine Robin Hood tamisée
½ c. à thé de sel
Framboises
Cassonade

Tamiser et mesurer la farine, la poudre à pâte et le sel. Défaire la graisse en crème, verser le sucre graduellement et brasser jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter les oeufs battus, mêler. Incorporer les ingrédients secs et le lait en pliant la pâte. Commencer et finir par les ingrédients secs. Aromatiser.

Etendre environ ½ pouce de cassonade dans le fond d'un moule à pouding graissé. Parsemer de noisettes de beurre. Recouvrir avec les framboises et verser la pâte. Cuire 15 minutes à four modéré, 350°F. Renverser et servir avec crème fouettée si désiré.

# Poudings individuels aux pêches

*1ère préparation*

¼ tasse de beurre
½ tasse de cassonade
8 demi-pêches en conserve

*2e préparation*

¼ tasse de graisse ou beurre
¼ c. à thé de sel
¾ c. à thé de cannelle
⅓ tasse de sucre
1 oeuf
1 tasse de Farine Robin Hood tamisée
½ c. à thé de soda à pâte
¾ c. à thé de gingembre
⅓ tasse de mélasse
¼ tasse d'eau chaude

*1ère préparation*

Défaire le beurre en crème, ajouter la cassonade, bien mêler. Mettre 2 c. à thé de ce mélange dans chaque moule graissé. Couper chaque demi-pêche en 4 morceaux et déposer dans les moules.

*2e préparation*

Tamiser et mesurer la farine, le sel, le soda à pâte et les épices. Défaire le beurre ou la graisse en crème, verser le sucre graduellement et battre jusqu'à ce que le tout soit crémeux. Ajouter la mélasse, l'oeuf battu, bien mélanger. Incorporer les ingrédients secs et l'eau chaude, battre après chaque addition. Commencer et finir par les ingrédients secs. Remplir chaque moule aux ⅔. Cuire à four modéré, 350°F., 30 à 35 minutes. Démouler et servir avec Sauce à la Cassonade, à l'Orange, etc. Voir sauces, page 125.

# Pouding au suif

1 tasse de raisins
1 tasse de dattes hachées
2¾ tasses de Farine Robin Hood tamisée
1 c. à thé de soda à pâte
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de muscade
½ c. à thé de gingembre
½ c. à thé de clou de girofle
1 tasse de suif haché
1 tasse de lait
1 tasse de mélasse

Tamiser ensemble la farine, le soda, le sel et les épices, ajouter le suif et les fruits. Combiner le lait et la mélasse et verser dans les ingrédients secs, brasser. Remplir aux ⅔ les moules graissés, couvrir de plusieurs épaisseurs de papier ou d'un couvercle graissé. Cuire comme les poudings à la vapeur, page 108 (3 heures pour 1 moule de 2 pintes, 2¼ heures pour 2 moules d'une pinte ou 1½ heure pour les moules individuels). Servir avec sauce au choix.

## Glace au beurre

¼ tasse de beurre
2 tasses de sucre en poudre tamisé
1 c. à thé de vanille ou d'essence d'amande
3 c. à table de crème ou de dessus du lait

Défaire le beurre en crème, ajouter graduellement 1 tasse de sucre en poudre, l'essence et 1 c. à table de crème, mêler, puis incorporer alternativement le reste de sucre et la crème. Cette glace suffit pour garnir un gâteau étagé de 9″.

## Glace au beurre et au chocolat

¼ tasse de beurre
2 tasses de sucre en poudre tamisé
2 c. à table de crème
½ c. à thé de vanille
1½ once (1½ carré de chocolat non sucré)

Suivre les indications de la recette précédente. Dissoudre le chocolat au-dessus de l'eau chaude et l'ajouter à la préparation avant d'aromatiser.

## Glace au beurre moka

¼ tasse de beurre
2 tasses de sucre en poudre tamisé
2 c. à table de cacao
½ c. à thé de vanille
3 c. à table de café fort froid

Suivre les indications de la glace au beurre. Tamiser ensemble le sucre en poudre et le cacao.

## Glace au beurre d'orange

¼ tasse de beurre
2 tasses de sucre en poudre tamisé
3 c. à table de jus d'orange
2 c. à thé de zeste d'orange râpé
½ c. à thé d'essence de citron

Suivre les indications de la glace au beurre.

# Glace au chocolat

¼ tasse de beurre
½ c. à thé de vanille
¼ tasse de sucre en poudre tamisé
2 c. à table d'eau bouillante
¼ tasse de cacao
1 blanc d'oeuf non battu
1¾ tasse de sucre en poudre tamisé

Défaire le beurre en crème. Ajouter la vanille et le ¼ de tasse de sucre en poudre, mêler parfaitement. Incorporer le cacao, le blanc d'oeuf non battu, ajouter graduellement le sucre en poudre en alternant avec l'eau bouillante. Battre énergiquement. Cette glace suffit pour garnir un gâteau étagé de 9″.

# Glace à la gelée

½ tasse de gélatine sucrée
1 blanc d'oeuf non battu
Sel

Mêler les ingrédients dans la partie supérieure d'un bain-marie, placer au-dessus de l'eau bouillante et battre jusqu'à ce que le tout soit homogène. Retirer de l'eau bouillante, continuer de battre jusqu'à ce que la glace soit assez consistante pour s'étendre sur le gâteau sans couler. Cette glace suffit pour un gâteau étagé de 8″ et doit être utilisée le même jour.

# Glace sept minutes

2 blancs d'oeufs
1½ tasse de sucre
5 c. à table d'eau
1 c. à table de sirop de maïs
ou
¼ c. à thé de crème de tartre
1 c. à thé de vanille

Mêler tous les ingrédients, sauf la vanille dans la partie supérieure du bain-marie, déposer au-dessus de l'eau bouillante. Battre environ 7 minutes ou jusqu'à ce que la glace soit assez consistante pour s'étendre sur le gâteau sans couler. Retirer de l'eau bouillante, aromatiser et battre 1 minute. Cette glace suffit pour garnir 1 gâteau étagé de 9″.





## *Variétés de glaces sept minutes*

**Glace mousseuse** —Substituer au sucre, 1½ tasse de cassonade pressée.

**Glace à la menthe** —Colorer la glace vert pâle avec 2 ou 3 gouttes de colorant végétal et substituer à la vanille, quelques gouttes d'huile de menthe.

**Glace mousseuse au chocolat** —Etendre la glace sur le gâteau. Dissoudre 1 once de chocolat non sucré, et avec un cure-dent ou un couteau, déposer inégalement sur le gâteau.

## *Glace au coco râpé*

Même recette que la glace sept minutes. Glacer le gâteau, saupoudrer immédiatement. (1 à 1½ tasse)

## *Glace aux fruits*

Même recette que la glace sept minutes. Au moment de garnir le gâteau, incorporer à la glace, ⅓ tasse de noix hachées, ⅓ tasse de raisins hachés et ⅓ tasse de cerises hachées.

## *Glace au fudge au chocolat*

2 carrés de chocolat non sucré
3 c. à table d'eau bouillante
1¼ tasse de sucre en poudre
1 oeuf non battu
1 c. à table de beurre
½ c. à thé de vanille

Dissoudre le chocolat au-dessus de l'eau bouillante, ajouter l'eau et le sucre, l'oeuf non battu et le beurre. Battre environ 5 minutes au-dessus de l'eau chaude. Retirer du feu, aromatiser et continuer de battre jusqu'à épaississement. Laisser refroidir quelques minutes avant d'utiliser. Cette glace suffit pour garnir un gâteau étagé de 8″.

# Glace au fudge au caramel

1 tasse de cassonade
⅓ tasse de lait
½ c. à thé de vanille
1 c. à table de beurre
¾ tasse de sucre en poudre tamisé

Mêler la cassonade, le lait et le beurre. Chauffer en brassant fréquemment, laisser bouillir 2 minutes. Retirer du feu, tiédir et battre jusqu'à épaississement. Incorporer graduellement le sucre en poudre, la vanille et brasser jusqu'à ce que la glace soit assez consistante pour s'étendre sur le gâteau sans couler. Cette glace suffit pour garnir un gâteau étagé de 8″.

*REMARQUE—Si la glace est trop claire, épaissir avec du sucre en poudre; si elle est trop cuite, ajouter un peu de lait ou de crème pour obtenir la consistance voulue.*

# Glace de fantaisie

3 blancs d'oeufs
3 tasses de sucre en poudre
1½ c. à table de jus de citron
3 c. à table de beurre fondu, si désiré
⅓ c. à thé de sel
1 c. à thé de vanille, si désiré

Battre légèrement les blancs d'oeufs avec 4 c. à table de sucre en poudre; lorsque le mélange commence à épaissir, ajouter graduellement le reste du sucre, le beurre, le sel et continuer de battre jusqu'à ce que la glace soit ferme. Aromatiser. Recouvrir d'une toile humide jusqu'au moment de l'utiliser. Cette glace suffit pour garnir un gâteau de 8 x 8 x 3″.

*REMARQUE—Le beurre empêche la glace de sécher.*

# Décoration des gâteaux

Enduire d'abord la surface et les côtés du gâteau d'une mince couche de glace, puis au moyen d'une douille, décorer de bordures, de festons et de rosettes. La glace peut être colorée de teintes délicates au choix.

Le délicieux gâteau économique aux fruits, page 75, fait un gâteau de noces idéal, mais il faut le laisser mûrir trois semaines au moins avant de le glacer. Après quoi badigeonner la surface avec un blanc d'oeuf non battu, puis recouvrir d'une pâte d'amande de ¼ à ⅓ de pouce d'épaisseur. Glacer et décorer selon les indications données pour la glace de fantaisie. Pour un gâteau de noces à trois étages, doubler la recette.

## Garniture à la crème

1 tasse de lait
1 c. à table de fécule de maïs
1½ c. à table de Farine ROBIN HOOD
⅓ c. à thé de sel
¼ tasse de sucre
2 jaunes d'oeufs ou 1 oeuf entier
1 c. à thé de beurre
½ c. à thé d'essence d'amande ou de vanille

Chauffer ¾ tasse de lait dans la partie supérieure d'un bain-marie. Mêler la fécule de maïs, la farine, le sel et le sucre avec le reste du lait et verser dans le lait chaud. Brasser continuellement jusqu'à épaississement et de temps à autre pendant 15 minutes. Incorporer les oeufs légèrement battus et réchauffer avec quelques cuillerées de la préparation chaude. Verser dans le bain-marie. Cuire 2 minutes, ajouter le beurre, aromatiser. Refroidir, couvrir jusqu'au moment de l'utiliser. Cette garniture suffit pour un gâteau de 9″.

## Garniture aux dattes

1 tasse de dattes hachées
4 c. à table de cassonade
½ tasse d'eau
¼ tasse de noix hachées (à volonté)

Mêler les ingrédients, cuire 3 minutes ou jusqu'à épaississement en brassant de temps à autre. Laisser refroidir. Cette garniture suffit pour un gâteau de 9″.

## Garniture au chocolat

3 c. à table de Farine ROBIN HOOD
⅛ c. à thé de sel
1 carré de chocolat
⅓ tasse de sucre
¾ tasse de lait
1 jaune d'oeuf
½ c. à thé de vanille

Faire bouillir le lait, le sucre et le sel. Ajouter le chocolat fondu au dessus de l'eau bouillante, battre pour obtenir un mélange lisse. Lier à la farine délayée, brasser constamment jusqu'à ce que le tout soit épais. Incorporer le jaune d'oeuf battu, laisser mijoter quelques minutes en brassant. Retirer du feu, aromatiser.

## Garniture au citron

½ tasse de sucre
2½ c. à table de Farine Robin Hood
⅛ c. à thé de sel
⅓ tasse d'eau froide
3 c. à table de jus de citron
1 oeuf
2 c. à thé de beurre
½ c. à thé de zeste de citron râpé

Mêler le sucre, la farine et le sel dans la partie supérieure d'un bain-marie. Battre l'oeuf légèrement avec l'eau et le jus de citron, verser sur les ingrédients secs. Cuire 10 minutes au-dessus de l'eau bouillante, en brassant continuellement. Ajouter le beurre et le zeste de citron. Battre jusqu'à ce que le tout soit lisse. Refroidir. Cette garniture suffit pour un gâteau de 9″.

## Garniture à la crème au citron

Suivre la recette précédente. Une fois refroidie, incorporer ¼ tasse de crème fouettée.

## Sauce au jus de fruit

1 tasse de jus de fruit sucré
1 c. à table de fécule de maïs
1 c. à thé de jus de citron
2 c. à table d'eau froide
1 c. à table de beurre

Délayer la fécule avec l'eau, ajouter au jus de fruit chaud. Cuire 5 minutes sur feu lent en brassant continuellement ou jusqu'à ce que le mélange soit épais et transparent. Retirer du feu. Ajouter le beurre et le jus de citron. Servir chaud sur pouding aux fruits ou autres poudings. (1¼ tasse)

## Différentes sauces au jus de fruits

*a.* Jus de cerise—omettre le jus de citron et ajouter ½ c. à thé d'essence d'amande.

*b.* Jus de baie—ajouter ¼ c. à thé de cannelle.

*c.* Jus de peche—ajouter ¼ c. à thé de muscade.

# Sauce au citron

½ tasse de sucre
1 c. à table de fécule de maïs
⅛ c. à thé de sel
1 c. à table de jus de citron
1 c. à thé de zeste de citron râpé
1 tasse d'eau bouillante
1 c. à table de beurre

Mêler le sucre, la fécule de maïs, le sel et le zeste de citron. Verser graduellement l'eau bouillante. Cuire 5 minutes à feu lent en brassant continuellement jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et transparente. Retirer du feu. Ajouter le beurre et le jus de citron. (1¼ tasse)

**Sauce à l'orange**—Suivre la recette précédente, substituer 1 c. à table de zeste d'orange râpé au zeste de citron, réduire l'eau bouillante à ¾ tasse et ajouter à la sauce cuite, ¼ tasse de jus d'orange et 1 c. à thé de jus de citron.

# Sauce à la cassonade

½ tasse de cassonade pressée
1½ c. à table de Farine Robin Hood
⅛ c. à thé de sel
1 tasse d'eau bouillante
1 c. à table de beurre
½ c. à thé de vanille

Mêler le sucre, la farine et le sel, ajouter graduellement l'eau bouillante. Cuire sur feu lent en brassant régulièrement jusqu'à ce que le mélange soit lisse, environ 5 minutes. Retirer du feu. Ajouter le beurre, la vanille. Servir chaud.

**Sauce vanille ou muscade**—Suivre la recette précédente. Substituer du sucre blanc à la cassonade, augmenter la quantité de beurre d'une demi c. à table et la vanille de ½ c. à thé. Ajouter ¼ c. à thé de muscade.

## Sauce cossetarde

2 c. à table de sucre
2 c. à thé de Farine Robin Hood
⅛ c. à thé de sel

1 oeuf
1 tasse de lait
½ c. à thé de vanille ou d'essence d'amande

Mêler le sucre, la farine et le sel dans la partie supérieure d'un bain-marie. Incorporer l'oeuf battu avec le lait. Cuire 5 à 7 minutes au-dessus de l'eau bouillante en brassant continuellement. Aromatiser. Refroidir au-dessus de l'eau froide. (1 tasse)

## Sauce aux bananes

4 c. à table de miel liquide
ou
4 c. à table de sucre

2 bananes mûres
1 c. à thé de jus de citron
2 blancs d'oeufs

Monter les blancs d'oeufs en neige. Ajouter graduellement le miel ou le sucre. Ecraser les bananes, ajouter le jus de citron et incorporer à la meringue. Servir avec pain au gingembre. (6 portions)

## Sauce mousseuse

1 oeuf
½ tasse de sirop de blé d'Inde

1 c. à thé de vanille
1 c. à thé d'essence d'amande

Battre le jaune d'oeuf, ajouter ¼ tasse de sirop en battant continuellement. Fouetter le blanc d'oeuf, verser graduellement le reste du sirop en continuant de battre. Mêler les deux préparations. Aromatiser. Brasser un peu avant de servir.

# Suggestions Utiles pour Toute Cuisson

## Directives Préliminaires

1. Lire attentivement et entièrement la recette.
2. Chauffer le four à la température indiquée.
3. Préparer les ustensiles.
4. Réunir et mesurer tous les ingrédients.
5. Faire le mélange en suivant soigneusement le mode de préparation.
6. Vérifier le four, s'il est à point, faire cuire tel qu'indiqué.

## Températures

275° F. à 325° F. — Four doux
325° F. à 375° F. — Four tempéré
375° F. à 400° F. — Four modérément chaud
400° F. à 450° F. — Four chaud
450° F. à 500° F. — Four très chaud

## Ustensiles

Employer autant que possible les ustensiles indiqués dans la recette. Des moules bosselés ou trop profonds donnent des gâteaux et du pain levés et brunis inégalement.

## Equivalents

| | |
|---|---|
| 3 cuillerées à thé | 1 cuillerée à table |
| 2 cuillerées à table | ⅛ de tasse ou 1 once liquide |
| 4 cuillerées à table | ¼ de tasse |
| 12 cuillerées à table | ¾ de tasse |
| 16 cuillerées à table | 1 tasse |
| 1 tasse | 1 demiard ou 8 onces |
| 2 tasses | 1 chopine |
| 4 tasses | 1 pinte |

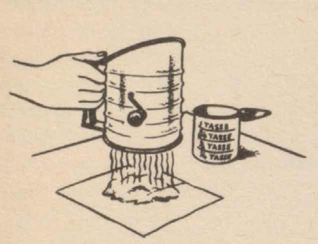
## Importance des Mesures

Pour obtenir de bons résultats, mesurer tous les ingrédients avec des tasses et des cuillères graduées, tel qu'indiqué à la page suivante.

Les recettes de ce livre présument l'emploi de gros oeufs; s'ils sont petits, en augmenter le nombre pour obtenir la quantité de liquide voulue.

# Mesures - la farine

1



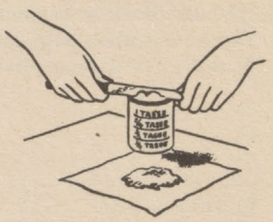
Avant de mesurer, tamiser la farine au-dessus d'un papier.

2



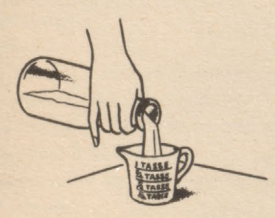
Remplir sans presser une tasse graduée à l'aide d'une cuillère.

3



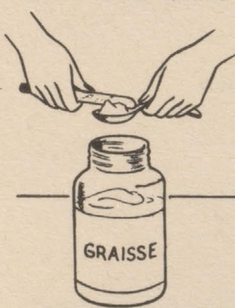
Egaliser avec un couteau ou emplir la tasse au degré indiqué dans la recette.

### LES LIQUIDES



Placer une tasse sur une surface unie et verser le liquide jusqu'au degré indiqué dans la recette.

### LES CORPS GRAS




**A la cuillère à table** — Déposer le corps gras dans la cuillère et égaliser au couteau.

### LA POUDRE A PATE

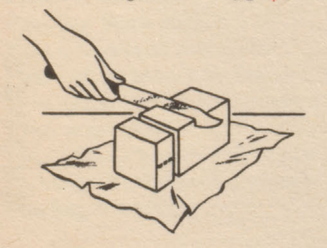



Remplir une cuillère et égaliser avec un couteau tel qu'indiqué. Procéder de la même manière pour tous les ingrédients secs.

---

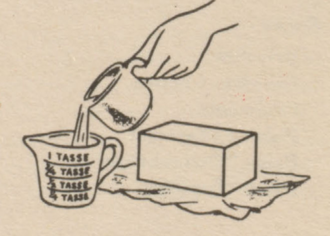
| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 livre de graisse | = | 2 tasses |
| ½ livre de graisse | = | 1 tasse |
| ¼ livre de graisse | = | ½ tasse |
| ⅛ livre de graisse | = | ¼ tasse |

*Pour de plus fortes quantités—Procéder selon la méthode d'immersion expliquée plus bas.*



### METHODE D'IMMERSION

Pour ½ tasse de corps gras, remplir une tasse à la moitié d'eau froide, ajouter le corps gras jusqu'à capacité d'une tasse et vider l'eau. Cette méthode peut servir à mesurer toute fraction d'une tasse.



# Index



## PANIFICATION



## PAINS DE FANTAISIE

*Pâtes*



*Pains*

## PAINS SUCRES DE FANTAISIE



## PAIN ECLAIR

## GATEAUX

## INDEX — *Suite*



## BISCUITS

## GLACAGES, GARNITURES et SAUCES



## PATISSERIE

# INDEX — *Suite*



## POUDINGS



